MG28F301T**
MG28F302T**

# Horno de microondas

## Instrucciones y guía de cocción para el usuario

imagine las posibilidades

Gracias por adquirir este producto Samsung. Para que le podamos brindar un servicio más completo, registre su producto en

www.samsung.com/register

Tenga en cuenta que la garantía de Samsung NO cubre las llamadas de servicio para explicar el funcionamiento del producto, corregir una instalación inadecuada o realizar tareas de limpieza o mantenimiento.

Planet First **100 % Recycled Paper**

**Este manual está impreso en papel 100 % reciclado.**

SAMSUNG

# información sobre seguridad

## USO DE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

Acaba de comprar un horno de microondas SAMSUNG. Las instrucciones para el usuario contienen información útil acerca de cómo cocinar con el horno de microondas:

- Precauciones de seguridad
- Accesorios y recipientes de cocina adecuados
- Sugerencias útiles para cocinar
- Sugerencias de cocción

## LEYENDA DE LOS SÍMBOLOS E ICONOS

| | |
|---|---|
| ⚠ ADVERTENCIA | Peligros o procedimientos inseguros que pueden ocasionar **graves lesiones en las personas e incluso, provocar la muerte**. |
| ⚠ PRECAUCIÓN | Peligros o procedimientos inseguros que pueden ocasionar **lesiones leves en las personas o daños en la propiedad**. |

| | |
|---|---|
| Advertencia: peligro de incendio | Advertencia: superficie caliente |
| Advertencia: electricidad | Advertencia: material explosivo |
| NO intentar. | NO tocar. |
| NO desarmar. | Seguir las instrucciones fielmente. |
| Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. | Asegúrese de que el aparato tenga conexión a tierra para evitar una descarga eléctrica. |
| Comuníquese con el Centro de Servicio Técnico para obtener ayuda. | Nota |
| Importante | |

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## LEA CON DETENIMIENTO Y CONSERVE PARA FUTURAS CONSULTAS.

Asegúrese de cumplir en todo momento estas precauciones de seguridad.

**Antes de utilizar el horno, asegúrese de que se cumplan las siguientes instrucciones.**

### ⚠ ADVERTENCIA (función de microondas solamente)

- **ADVERTENCIA:** Si la puerta o las trabas de la puerta están dañadas, el horno no debe utilizarse hasta que hayan sido reparadas por una persona competente.
- **ADVERTENCIA:** Es peligroso para cualquier persona que no sea alguien competente realizar cualquier tarea de reparación o mantenimiento que implique quitar una cubierta que brinde protección contra la energía irradiada por el microondas.
- **ADVERTENCIA:** Los líquidos y demás alimentos no deben calentarse en recipientes sellados ya que pueden explotar.
- Este electrodoméstico ha sido diseñado para uso doméstico solamente.



MG28F301TAS_ZS_DE68-04227A_MES.indd 2 8/21/2013 3:59:01 PM

- **ADVERTENCIA:** Solo permita que un niño utilice el horno sin supervisión cuando le haya dado las instrucciones correctas para que el niño pueda utilizarlo de manera segura y cuando comprenda los peligros del uso indebido.
- **ADVERTENCIA:** Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o personas sin experiencia si están bajo supervisión o reciben las instrucciones con respecto al uso del electrodoméstico de manera segura y si comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años de edad y estén bajo supervisión.
- Solo se deben utilizar utensilios adecuados para hornos de microondas.
- Cuando caliente alimentos en recipientes plásticos o de papel, esté atento al horno ante la posibilidad de un incendio.
- El horno de microondas está diseñado para calentar alimentos y bebidas. Secar alimentos o prendas de vestir y calentar almohadillas térmicas, zapatillas, esponjas, paños húmedos y elementos similares puede provocar el riesgo de lesiones, explosiones o incendios.
- En caso de observar humo, apague o desenchufe el electrodoméstico y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.
- **ADVERTENCIA:** El calentamiento de bebidas puede tener como resultado un retraso en el punto de ebullición, por lo tanto debe tener cuidado al manipular el recipiente.
- **ADVERTENCIA:** El contenido de biberones y frascos de alimento para bebé deben revolverse o agitarse y siempre debe verificarse la temperatura antes de consumirlos, a fin de evitar quemaduras.
- Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en hornos de microondas ya que pueden explotar, incluso después de que el microondas haya dejado de funcionar.
- El horno debe limpiarse con regularidad y se debe eliminar cualquier resto de alimentos.
- No mantener el horno limpio podría derivar en el deterioro de la superficie y afectar negativamente la vida útil del electrodoméstico, y tal vez provocar una situación peligrosa.
- El electrodoméstico no es apto para ser instalado en vehículos de carretera, casas rodantes y otros similares.



MG28F301TAS_ZS_DE68-04227A_MES.indd 3 8/21/2013 3:59:01 PM

- El uso de este electrodoméstico no es apto para personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisados o hayan recibido instrucción sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben estar supervisados para garantizar que no jueguen con el electrodoméstico.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser remplazado por el fabricante, el agente de servicio técnico o personas similares calificadas a fin de evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Los líquidos u otros alimentos no deben calentarse en recipientes sellados ya que pueden explotar.
- El electrodoméstico no debe limpiarse con chorro de agua.
- Este horno se debe colocar en la dirección y altura apropiadas para permitir un fácil acceso a la cavidad y al área de control.
- Antes de utilizar el horno por primera vez, se lo debe operar con agua durante 10 minutos y luego utilizarlo.
- Si el horno genera un ruido extraño, olor a quemado o humo, desenchufe de inmediato la alimentación y comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.
- El horno de microondas debe colocarse de manera tal que se pueda acceder al enchufe.
- El microondas está pensado para ser utilizado sobre la encimera solamente, no debe colocarse en un armario.

## ⚠ ADVERTENCIA (función de microondas solamente) - Opcional

- **ADVERTENCIA:** Cuando el electrodoméstico se utilice en el modo Combinado, los niños solo deben usarlo bajo la supervisión de un adulto debido a las temperaturas generadas.
- Durante el uso, el electrodoméstico se calienta. Se debe tener la precaución de evitar tocar los elementos calentadores del interior del horno.
- **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.
- No debe utilizarse un limpiador a vapor.



MG28F301TAS_ZS_DE68-04227A_MES.indd 4 8/21/2013 3:59:01 PM

**ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de reemplazar la bombilla de luz para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

**ADVERTENCIA:** El electrodoméstico y las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Se debe tener la precaución de evitar tocar los elementos calentadores. Los niños menores de 8 años de edad deben mantenerse alejados a menos que estén bajo supervisión continua.

Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o personas sin experiencia si están bajo supervisión o reciben las instrucciones con respecto al uso del electrodoméstico de manera segura y si comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.

No utilice limpiadores abrasivos ni espátulas de metal filosas para limpiar el vidrio de la puerta del horno ya que podrían rayar la superficie, lo cual puede provocar que el vidrio se haga añicos.

La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el electrodoméstico está en funcionamiento.

La puerta o la superficie exterior pueden calentarse cuando el electrodoméstico está en funcionamiento.

Mantenga el electrodoméstico y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años de edad.

Los electrodomésticos no están diseñados para ser puestos en funcionamiento por medio de temporizadores o sistemas de control remoto externos.

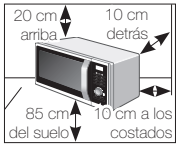
Este producto es un equipo ISM grupo 2 clase B. La definición del grupo 2 abarca a todos los equipos ISM en los que la energía de radiofrecuencia se genera intencionalmente y/o se utiliza en forma de radiación electromagnética para el tratamiento de materiales y equipos EDM y de soldadura de arco. Se consideran equipos de clase B a los equipos aptos para uso doméstico y en establecimientos conectados directamente a una red de suministro eléctrico de baja tensión que abastezca edificios usados con fines domésticos.



MG28F301TAS_ZS_DE68-04227A_MES.indd 5 8/21/2013 3:59:01 PM

## INSTALACIÓN DEL HORNO DE MICROONDAS

Coloque el horno en una superficie plana 85 cm por encima del suelo. La superficie debe ser lo suficientemente resistente como para soportar el peso del horno.




1. Cuando instale el horno, asegúrese de que la ventilación sea la adecuada, deje un espacio de al menos 10 cm (4 pulgadas) detrás y a los costados del horno y 20 cm (8 pulgadas) hacia arriba.
2. Quite todo el material de embalaje que está dentro del horno.
3. Instale el anillo y el plato giratorio. Verifique si el plato giratorio rota libremente. (Modelos con plato giratorio solamente)
4. Este horno de microondas debe colocarse de manera tal que se pueda acceder al enchufe.

- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, el agente de servicio técnico o personas similares calificadas a fin de evitar riesgos. Por seguridad personal, enchufe el cable en un tomacorriente de CA conectado a tierra.
- No instale el horno de microondas en lugares calurosos ni húmedos como cerca de un horno tradicional o un radiador. Deben respetarse las especificaciones eléctricas del horno y los cables prolongadores que se utilicen deben ser iguales al cable de alimentación suministrado con el horno. Limpie el interior y la traba de la puerta con un paño húmedo antes de usar el horno de microondas por primera vez.

## LIMPIEZA DEL HORNO DE MICROONDAS

Las siguientes partes del horno deben limpiarse con regularidad para evitar que se acumule grasa y restos de alimentos:

- Superficies internas y externas
- Puerta y trabas de la puerta
- Anillos y plato giratorio (Modelos con plato giratorio solamente)

- **SIEMPRE** asegúrese de que las trabas de la puerta estén limpias y de que la puerta cierre adecuadamente.
- No mantener el horno limpio podría derivar en deterioro de la superficie y afectar negativamente la vida útil del electrodoméstico, y tal vez provocar una situación peligrosa.

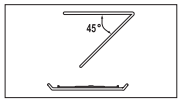


MG28F301TAS_ZS_DE68-04227A_MES.indd 6 8/21/2013 3:59:01 PM

1. Limpie las superficies externas con un paño suave y agua jabonosa tibia. Enjuague y seque.
2. Quite las salpicaduras o manchas de la superficie interior del hornocon un paño con jabón. Enjuague y seque.
3. Para aflojar restos de alimentos endurecidos y eliminar olores, coloque una taza de jugo de limón diluido en el horno y caliente durante diez minutos a potencia máxima.
4. Lave el plato apto para lavavajillas siempre que sea necesario.

- **NO** derrame agua en las ventilaciones. **NUNCA** utilice productos abrasivos ni solventes químicos. Tenga especial cuidado al limpiar las trabas de la puerta para asegurarse de que las partículas no:
  - Se acumulen
  - Impidan que la puerta se cierre correctamente
- **Limpie** la cavidad del horno de microondas después de cada uso con una solución de detergente suave, pero espere a que el horno se enfríe antes de limpiarlo a fin de evitar lesiones.

Al limpiar la parte superior dentro de la cavidad, es conveniente girar el calentador hacia abajo 45° y limpiarlo. (Modelos con calentador colgante solamente)




## ALMACENAMIENTO Y REPARACIÓN DE SU HORNO DE MICROONDAS

Se deben seguir algunas instrucciones simples al almacenar o realizar reparaciones en el horno. No se debe utilizar el horno si la puerta o las trabas de la puerta están dañadas:

- Bisagras rotas
- Trabas deterioradas
- Cubiertas del horno deformadas/dobladas

Las reparaciones solo deben ser realizadas por un técnico calificado especializado en microondas.

- **NUNCA** retire la cubierta exterior del horno. Si el horno presenta fallas y requiere servicio técnico, o si tiene dudas sobre su funcionamiento:
  - Desenchúfelo del tomacorriente
  - Comuníquese con el centro de servicio de posventa más cercano
- Si desea guardar el horno temporalmente, elija un lugar seco y libre de polvo.



MG28F301TAS_ZS_DE68-04227A_MES.indd 7 8/21/2013 3:59:01 PM

**Motivo:** El polvo y la humedad pueden afectar negativamente las piezas operativas del horno.

- El horno de microondas no está diseñado para uso comercial.
- La bombilla de luz no debe ser reemplazada por el usuario por cuestiones de seguridad. Comuníquese con el servicio de atención al cliente de Samsung más cercano para que un ingeniero calificado se acerque a reemplazar la bombilla.

| ⚠ ADVERTENCIA | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Solo se debe permitir que el personal calificado realice modificaciones o reparaciones en el electrodoméstico. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| No caliente líquidos u otros alimentos en recipientes sellados con la función de microondas. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Por seguridad, no use limpiadores de agua a alta presión ni limpiadores a chorro de vapor. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| No instale este electrodoméstico cerca de una estufa o material inflamable; en un lugar húmedo, grasoso o lleno de polvo, ni tampoco en un lugar expuesto a luz solar directa o agua o en el que puedan haber fugas de gas; ni sobre una superficie desnivelada. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| El electrodoméstico debe estar conectado correctamente a tierra de acuerdo con los códigos locales y nacionales. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Retire todas las sustancias extrañas como polvo o agua de los terminales y puntos de contacto del enchufe con un paño seco regularmente. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| No tire ni doble excesivamente el cable de alimentación ni le coloque encima objetos pesados. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| En caso de producirse una fuga de gas (como gas propano, gas LP, etc.), ventile de inmediato sin tocar el enchufe de alimentación. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| No toque el enchufe de alimentación con las manos húmedas. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| No desenchufe la alimentación para apagar el electrodoméstico mientras una operación esté en curso. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| No introduzca los dedos ni sustancias extrañas. Si alguna sustancia extraña, como por ejemplo agua, ingresa en el electrodoméstico, desenchufe la alimentación y comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| No aplique presión excesiva ni golpee el electrodoméstico. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| No coloque el horno sobre un objeto frágil como un fregadero o un objeto de vidrio. | ✓ | ✓ | | |
| No utilice benceno, diluyente, alcohol, limpiadores a vapor o alta presión para limpiar el electrodoméstico. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y la corriente de alimentación coincidan con las especificaciones del producto. | ✓ | ✓ | | ✓ |
| Enchufe la alimentación al tomacorriente de la pared con firmeza. No utilice adaptadores múltiples, cables de extensión ni transformadores eléctricos. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| No cuelgue el cable de alimentación sobre un objeto metálico ni lo inserte entre objetos o detrás del horno. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| No utilice un enchufe o un cable de alimentación dañados ni un tomacorriente de pared flojo. Cuando se dañe el enchufe o el cable de alimentación, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| No vierta ni rocíe agua directamente sobre el horno. | ✓ | ✓ | | |
| No coloque objetos sobre o dentro del horno ni sobre la puerta. | ✓ | ✓ | ✓ | |



MG28F301TAS_ZS_DE68-04227A_MES.indd 8 8/21/2013 3:59:05 PM

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| No rocíe materiales volátiles como insecticidas en la superficie del horno. | ✓ | ✓ | | |
| No almacene materiales inflamables en el horno. Tenga especial cuidado al calentar platos o bebidas que contengan alcohol ya que este se evapora y puede entrar en contacto con alguna parte caliente del horno. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| Mantenga a los niños alejados de la puerta cuando la abra o la cierre ya que podría golpearlos o pillarles los dedos. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| **ADVERTENCIA:** Calentar bebidas en el microondas puede retrasar el punto de ebullición; por lo tanto, se debe tener mucho cuidado al manipular el recipiente. Para evitar esta situación, SIEMPRE deje pasar al menos 20 segundos después de que el horno se haya apagado para que la temperatura pueda estabilizarse. Revuelva mientras calienta, si es necesario, y SIEMPRE revuelva después de calentar.<br>En caso de escaldaduras, siga estas instrucciones de PRIMEROS AUXILIOS:<br>• Sumerja el área escaldada en agua fría durante al menos 10 minutos.<br>• Cúbrala con un vendaje limpio y seco.<br>• No se aplique cremas, aceites ni lociones. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

| ⚠ PRECAUCIÓN | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Solo utilice utensilios aptos para hornos de microondas. NO utilice recipientes metálicos, vajilla con bordes dorados o plateados, pinchos, tenedores, etc.<br>Retire las ataduras de alambre de las bolsas de papel o plástico.<br>Motivo: Pueden provocar chispas o arcos eléctricos y dañar el horno. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| No utilice el horno de microondas para secar papeles o ropa. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| Utilice tiempos más cortos para menores cantidades de comida a fin de evitar sobrecalentarla o quemarla. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| No sumerja el cable de alimentación ni el enchufe en agua y mantenga el cable alejado del calor. | ✓ | ✓ | | |
| Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en hornos de microondas ya que pueden explotar, incluso después de que el microondas haya dejado de funcionar. Tampoco deben calentarse botellas, jarras o recipientes herméticos o sellados al vacío, frutos secos con cáscara, tomates, etc. | | | ✓ | ✓ |
| No cubra las ranuras de ventilación con paños o papel. Pueden prenderse fuego debido al aire caliente que sale del horno. El horno también puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente, y permanecerá apagado hasta que se enfríe lo suficiente. | ✓ | | ✓ | |
| Siempre use guantes para horno al sacar un plato del horno para evitar quemarse accidentalmente. | | | ✓ | |
| Revuelva el líquido durante y después del calentamiento y déjelo reposar por al menos 20 segundos después de calentarlo para evitar el retraso en el punto de ebullición. | | | ✓ | |
| Guarde cierta distancia respecto del horno al abrir la puerta para evitar escaldaduras por el aire o el vapor que sale. | | | ✓ | |
| No haga funcionar el horno de microondas cuando está vacío. El horno de microondas se apaga automáticamente por 30 minutos por motivos de seguridad.<br>Recomendamos colocar un vaso de agua dentro del horno en todo momento para absorber la energía de microondas en caso de que el horno se encienda accidentalmente. | ✓ | | | ✓ |
| Instale el horno dejando los espacios libres establecidos en este manual. (Consulte Instalación del horno de microondas). | ✓ | | ✓ | |
| Tenga cuidado al conectar otros electrodomésticos a los tomacorrientes cercanos al horno. | ✓ | ✓ | ✓ | |



MG28F301TAS_ZS_DE68-04227A_MES.indd 9 8/21/2013 3:59:07 PM

## PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A ENERGÍA DE MICROONDAS. (FUNCIÓN DE MICROONDAS SOLAMENTE)

No respetar las siguientes precauciones de seguridad podría ocasionar una exposición nociva a la energía irradiada por el microondas.

(a) Bajo ninguna circunstancia se debe intentar poner el horno en funcionamiento con la puerta abierta ni alterar las trabas de seguridad (pestillos de la puerta) ni insertar algo en los orificios de dichas trabas.

(b) NO coloque ningún objeto entre la parte delantera del horno y la puerta ni deje que se acumulen alimentos o residuos de limpiadores en las superficies de sellado. Asegúrese de que la puerta y las superficies de sellado de la puerta estén limpias; para ello, páseles un paño húmedo después de usar el horno y luego uno seco y suave.

(c) NO ponga el horno en funcionamiento si está averiado hasta que haya sido reparado por un técnico calificado especializado en microondas y capacitado por el fabricante. Es de especial importancia que la puerta del horno se cierre correctamente y que no haya daños en:

(1) la puerta (doblada)

(2) las bisagras de la puerta (rotas o sueltas)

(3) las trabas de la puerta y las superficies de sellado

(d) El horno no debe ser regulado ni reparado por nadie que no sea un técnico debidamente calificado especializado en microondas y capacitado por el fabricante.

Samsung le aplicará un cargo por reemplazar un accesorio o por reparar un defecto cosmético si el daño de la unidad o el daño/pérdida del accesorio es causado por el cliente. En esta cláusula se incluyen:

(a) Puerta, manija, panel exterior o panel de control abollados, rayados o rotos.

(b) Bandeja, guía giratoria, manguito de acoplamiento o estante de alambre rotos o faltantes.

- Utilice este electrodoméstico solo para el uso al que fue destinado según se describe en este manual de instrucciones. Las advertencias y las instrucciones de seguridad importantes de este manual no cubren todos los problemas y situaciones que podrían ocurrir. Usted tiene la responsabilidad de usar el sentido común, de ser precavido y cuidadoso al instalar, mantener y manejar el electrodoméstico.
- Como las siguientes instrucciones de funcionamiento abarcan varios modelos, las características del horno de microondas pueden diferir ligeramente de las descritas en este manual y es probable que no todos los símbolos de advertencia sean pertinentes para su electrodoméstico. Si tiene preguntas o inquietudes, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano o busque ayuda e información en línea en www.samsung.com.
- Este horno de microondas está diseñado para calentar alimentos. Está diseñado para uso doméstico solamente. No caliente ningún tipo de productos textiles o cojines rellenos con granos, que podrían causar quemaduras o incendios. El fabricante no será responsable por los daños ocasionados por el uso incorrecto o indebido del electrodoméstico.
- No mantener el horno en condiciones de limpieza podría derivar en el deterioro de la superficie y afectar negativamente la vida útil del electrodoméstico, y tal vez provocar una situación peligrosa.



MG28F301TAS_ZS_DE68-04227A_MES.indd 10 8/21/2013 3:59:07 PM

# contenido

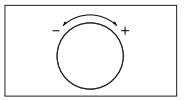

**Guía de búsqueda rápida ..... 11**
**Funciones del horno ..... 12**
Horno ..... 12
Panel de control ..... 13
Accesorios ..... 13
**Uso del horno ..... 14**
Cómo funciona un horno de microondas ..... 14
Verificar que el horno funciona correctamente ..... 15
Configuración de la hora ..... 15
Cocinar/Recalentar ..... 16
Niveles de potencia ..... 16
Ajuste del tiempo de cocción ..... 16
Detención de la cocción ..... 17
Configuración del modo de ahorro de energía ..... 17
Uso de la función de descongelamiento automático ..... 17
Uso de los programas de descongelamiento automático ..... 18
Uso de la función de comidas preparadas ..... 19
Uso de los programas de comidas preparadas ..... 19
Uso de la función Comida saludable ..... 19
Uso de los programas de comida saludable (verduras y cereales) ..... 20
Uso de los programas de comida saludable (aves y pescado) ..... 21
Uso del plato para dorar
(Sólo modelos MG28F301TC*, MG28F301TJ*, MG28F302TC*,MG28F302TJ*) ..... 22
Uso de los programas para dorar manualmente ..... 22
Uso de la guía de cocción al vapor
(Sólo modelos MG28F301TF*, MG28F301TJ*, MG28F302TF*,MG28F302TJ*) ..... 23
Selección de la posición del elemento calentador ..... 25
Selección de los accesorios ..... 25
Asar a la parrilla ..... 26
Combinación de microondas y grill ..... 26
Uso de la función de desodorización ..... 27
Función para detener el plato giratorio manualmente ..... 27
Desconexión de la alarma ..... 27
Traba de seguridad de su horno de microondas ..... 28
**Guía de recipientes y utensilios de cocina ..... 28**
**Guía de cocción ..... 29**
**Resolución de problemas y códigos de error ..... 38**
Resolución de problemas ..... 38
Código de error ..... 38
**Especificaciones técnicas ..... 39**


# guía de búsqueda rápida

**Si desea cocinar un alimento.**

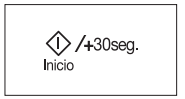
1. Coloque los alimentos en el horno. Seleccione el nivel de potencia adecuado presionando el botón **Microondas** ( ) una o más veces.

2. Seleccione el tiempo de cocción girando la perilla de disco según sea necesario.



3. Presione el botón **Inicio** ( ).

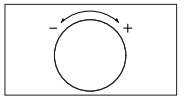
   **Resultado:** Comienza la cocción. El horno emite una señal sonora 4 veces cuando finaliza la cocción.



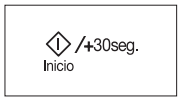

**Si desea descongelar automáticamente un alimento.**

1. Coloque los alimentos congelados en el horno. Seleccione el tipo de alimento presionando el botón **Descongelado** ( ) una o más veces.

2. Seleccione el peso girando la perilla de disco según sea necesario.



3. Presione el botón **Inicio** ( ).








MG28F301TAS_ZS_DE68-04227A_MES.indd 11 8/21/2013 3:59:08 PM

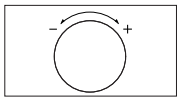
**Si desea agregar otros 30 segundos.**

Deje los alimentos en el horno.
Presione el botón **+30seg.** una o más veces por cada 30 segundos adicionales que desea agregar.

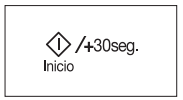
**Si desea cocer al grill un alimento.**

1. Presione el botón **Grill** (ᔓ).

2. Seleccione el tiempo de cocción girando la perilla de disco según sea necesario.

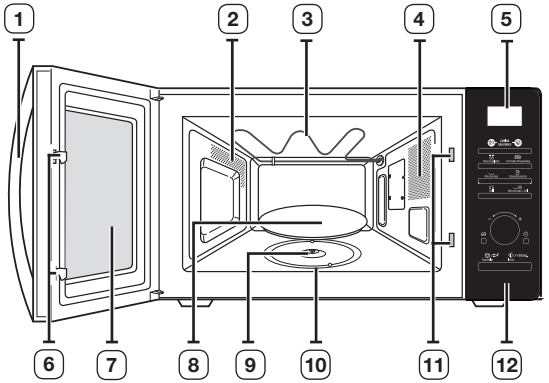


3. Presione el botón **Inicio** (/+30seg. Inicio).




# funciones del horno

## HORNO

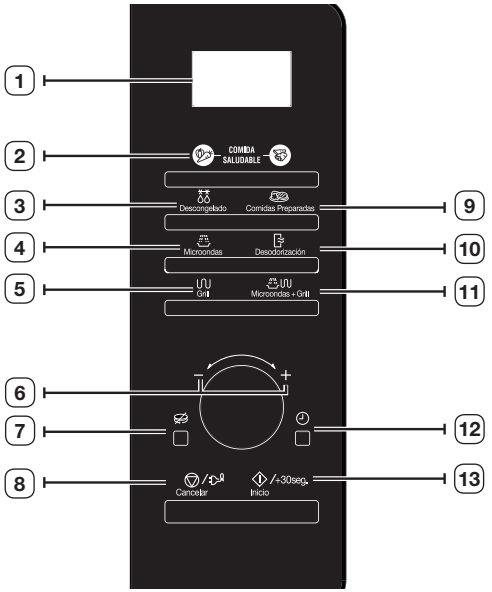



1. MANIJA DE LA PUERTA
2. ORIFICIOS DE VENTILACIÓN
3. GRILL
4. LUZ
5. PANTALLA
6. TRABAS DE LA PUERTA
7. PUERTA
8. PLATO GIRATORIO
9. MANGUITO DE ACOPLAMIENTO
10. ANILLO GIRATORIO
11. ORIFICIOS DE LAS TRABAS DE SEGURIDAD
12. PANEL DE CONTROL



MG28F301TAS_ZS_DE68-04227A_MES.indd 12 8/21/2013 3:59:08 PM

## PANEL DE CONTROL



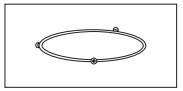

1. PANTALLA
2. BOTÓN COMIDA SALUDABLE
3. BOTÓN DESCONGELADO
4. SELECCIÓN DEL MODO MICROONDAS/NIVEL DE POTENCIA
5. BOTÓN GRILL
6. PERILLA DE DISCO (PESO/PORCIÓN/TIEMPO)
7. BOTÓN PLATO GIRATORIO ACTIVADO/DESACTIVADO
8. BOTÓN CANCELAR
9. BOTÓN COMIDAS PREPARADAS
10. BOTÓN DESODORIZACIÓN
11. SELECCIÓN DEL MODO COMBINADO
12. CONFIGURACIÓN DEI RELOJ
13. BOTÓN INICIO/+30SEG.

## ACCESORIOS

Dependiendo del modelo que haya adquirido, se suministran varios accesorios que se pueden utilizar de diversas maneras.

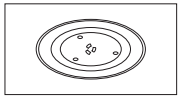
1. **Anillo giratorio**, se coloca en el centro del horno.

   **Propósito:** El anillo giratorio es el soporte del plato giratorio.



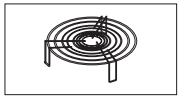
2. **Plato giratorio**, se coloca sobre el anillo con el accesorio central sobre el manguito de acoplamiento.

   **Propósito:** El plato giratorio sirve como la principal superficie de cocción; puede retirarse fácilmente para la limpieza.



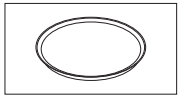
3. **Estante para grill**, se coloca sobre el plato giratorio.

   **Propósito:** El estante de metal puede usarse en la cocción combinada y con grill.



4. **Plato para dorar**, vea las páginas 22-23. (Sólo modelos MG28F301TC*, MG28F301TJ*, MG28F302TC*,MG28F302TJ*)

   **Propósito:** El plato para dorar se utiliza para dorar mejor los alimentos con los modos de cocción combinada de microondas o grill. Ayuda a que la masa de pizzas y pasteles quede crocante.



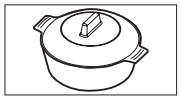
**NO** haga funcionar el horno de microondas sin el anillo y el plato giratorio.





MG28F301TAS_ZS_DE68-04227A_MES.indd 13 8/21/2013 3:59:09 PM

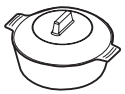
5. **Vaporera,** vea las páginas 23-25.
(Sólo modelos MG28F301TF*, MG28F301TJ*, MG28F302TF*,MG28F302TJ*)



**Propósito:** Vaporera de plástico cuando se usa la función de cocción al vapor.

**NO** haga funcionar el horno de microondas sin el anillo y el plato giratorio.

**NO** utilice los modos **GRILL** (ᔓ) y **COMBINADO** (ᔓ) con la vaporera.

| Modo de funcionamiento | Microondas (ᔓ) | GRILL (ᔓ) / COMBINADO (ᔓ) |
|---|---|---|
|  (Vaporera) | O | X |

# uso del horno

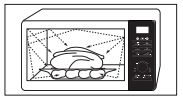
## CÓMO FUNCIONA UN HORNO DE MICROONDAS

El microondas consiste en ondas electromagnéticas de alta frecuencia; la energía liberada permite que los alimentos se cocinen o se recalienten sin que pierdan la forma ni el color.
Puede usar el horno de microondas para:

- Descongelar
- Recalentar
- Cocinar

Principio de cocción

1. Las microondas generadas por el magnetrón se reflejan en la cavidad y se distribuyen de manera uniforme a medida que los alimentos giran en el plato. De esta manera, los alimentos se cocinan de forma pareja.



2. Las microondas son absorbidas por los alimentos hasta una profundidad de aproximadamente 1 pulgada (2,5 cm). La cocción continúa ya que el calor se disipa dentro de los alimentos.

3. Los tiempos de cocción varían según el recipiente utilizado y las propiedades de los alimentos:
   - Cantidad y densidad
   - Contenido de agua
   - Temperatura inicial (refrigerada o no)

Como el centro de los alimentos se cocina por disipación del calor, la cocción continúa aún después de retirar los alimentos del horno. Por lo tanto, deben respetarse los tiempos de reposo especificados en las recetas y en este folleto para garantizar:

- Cocción pareja de los alimentos bien al centro
- La misma temperatura en todo el alimento



MG28F301TAS_ZS_DE68-04227A_MES.indd 14 8/21/2013 3:59:09 PM

## VERIFICAR QUE EL HORNO FUNCIONA CORRECTAMENTE

El siguiente procedimiento sencillo le permite verificar que el horno funcione correctamente en todo momento.
Abra la puerta del horno tirando de la manija en el lado derecho de la puerta. Coloque un vaso de agua en el plato giratorio. Luego, cierre la puerta.

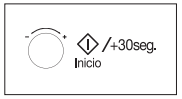
1. Presione el botón **Microondas** ( ) .

   **Resultado:** Se muestra la indicación 900 W (potencia máxima de cocción).

2. Programe un tiempo de 4 a 5 minutos girando la perilla de disco y presione el botón **Inicio** ( ).

   **Resultado:** Se enciende la luz del horno y el plato giratorio comienza a girar.

   1) Comienza la cocción y cuando finaliza el horno emite una señal sonora 4 veces.
   2) La señal de recordatorio de finalización emitirá una señal sonora 3 veces (una vez cada minuto).
   3) Aparece de nuevo la hora actual.




El horno debe estar enchufado a un tomacorriente adecuado. El plato giratorio debe estar colocado en el horno. Si se utiliza otro nivel de potencia diferente al máximo, el agua demora más tiempo en hervir.

## CONFIGURACIÓN DE LA HORA

Su microondas tiene un reloj incorporado. Cuando haya corriente eléctrica, aparecerá automáticamente ":0", "88:88" o "12:00" en la pantalla. Configure la hora actual. La hora se puede mostrar en formato de 12 o 24 horas. Debe ajustar el reloj:

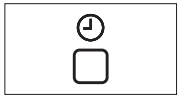
- Cuando instala su horno de microondas por primera vez
- Después de un corte de energía eléctrica

No olvide reajustar el reloj cuando pasa del horario de verano al horario de invierno y viceversa.

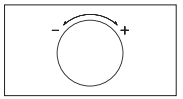
**Función de ahorro de energía automático**
Si no selecciona ninguna función cuando el electrodoméstico se encuentra en medio de la configuración o en estado de cancelación temporal, la función se cancela y el reloj se muestra después de 25 minutos.
La lámpara del horno se apaga después de 5 minutos si la puerta queda abierta.

1. **Para mostrar la hora en...**

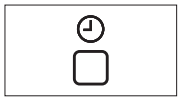
   formato de 24 horas
   formato de 12 horas
   Presione el botón **Reloj** ( ) una o dos veces.



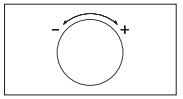
2. Gire la **perilla de disco** para ajustar la hora.



3. Presione el botón **Reloj** ( ).

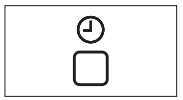


4. Gire la **perilla de disco** para ajustar los minutos.



5. Cuando se visualiza la hora correcta, presione el botón **Reloj** ( ) para iniciar el reloj.

   **Resultado:** La hora se visualiza cada vez que no está usando el horno de microondas.







MG28F301TAS_ZS_DE68-04227A_MES.indd 15 8/21/2013 3:59:10 PM

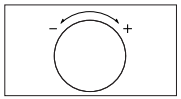
## COCINAR/RECALENTAR

El siguiente procedimiento explica cómo cocinar o recalentar alimentos. SIEMPRE verifique sus parámetros de cocción antes de alejarse del horno. Primero, coloque los alimentos en el centro del plato giratorio. Luego, cierre la puerta.

**1.** Presione el botón **Microondas** ( ) .

**Resultado:** Se muestra la indicación 900 W (potencia de cocción máxima): Seleccione el nivel de potencia adecuado presionando el botón **Microondas** ( ) nuevamente hasta que se muestre el vatiaje correspondiente. Consulte la tabla de niveles de potencia.

**2.** Programe el tiempo de cocción girando la perilla de disco.



**Resultado:** Aparece el tiempo de cocción.

**3.** Presione el botón **Inicio** ( ).

**Resultado:** Se enciende la luz del horno y el plato giratorio comienza a girar.

1) Comienza la cocción y cuando finaliza el horno emite una señal sonora 4 veces.
2) La señal de recordatorio de finalización emitirá una señal sonora 3 veces (una vez cada minuto).
3) Aparece de nuevo la hora actual.

**Nunca** encienda el horno de microondas cuando está vacío.

Si desea calentar un plato durante un período breve a potencia máxima (900 W), también puede presionar simplemente el botón **+30seg.** una vez por cada 30 segundos de tiempo de cocción. El horno se iniciará de inmediato.

## NIVELES DE POTENCIA

Puede seleccionar entre los siguientes niveles de potencia.

| Nivel de potencia | Salida | |
|---|---|---|
| | MICROONDAS | GRILL |
| ALTA | 900 W | - |
| MEDIA ALTA | 600 W | - |
| MEDIA | 450 W | - |
| MEDIA BAJA | 300 W | - |
| DESCONGELAR ( ) | 180 W | - |
| BAJA/MANTENER CALIENTE | 100 W | - |
| GRILL | - | 1300 W |
| COMBINADO I ( ) | 600 W | 1300 W |
| COMBINADO II ( ) | 450 W | 1300 W |
| COMBINADO III ( ) | 300 W | 1300 W |

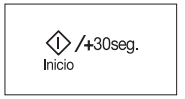
Si selecciona un nivel de potencia más alto, debe reducir el tiempo de cocción.

Si selecciona un nivel de potencia más bajo, debe aumentar el tiempo de cocción.

## AJUSTE DEL TIEMPO DE COCCIÓN

Puede aumentar el tiempo de cocción presionando el botón +30seg. una vez por cada 30 segundos que desee agregar.

Presione el botón **+30seg.** una vez por cada 30 segundos que desee agregar.



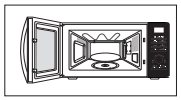



MG28F301TAS_ZS_DE68-04227A_MES.indd 16 8/21/2013 3:59:11 PM

## DETENCIÓN DE LA COCCIÓN

Puede detener la cocción en cualquier momento para controlar los alimentos.

**1.** Para detener temporalmente:
Abra la puerta.



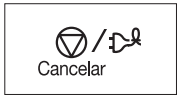
**1)** Abra la puerta.

**Resultado:** Se detiene la cocción. Para reanudar la cocción, cierre la puerta y presione el botón **Inicio** (Inicio /+30seg.) nuevamente.

**2)** Presione el botón **Cancelar** (⊘).

**Resultado:** Se detiene la cocción. Para reanudar la cocción, presione nuevamente **Inicio** (Inicio /+30seg.).

**2.** Para detener completamente:
Presione el botón **Cancelar** (⊘).



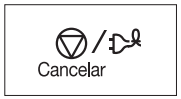

**Resultado:** Se detiene la cocción. Si desea cancelar los parámetros de cocción, presione el botón **Cancelar** (⊘) nuevamente.

Pude cancelar cada ajuste antes de iniciarlo presionado el botón **Cancelar** (⊘).

## CONFIGURACIÓN DEL MODO DE AHORRO DE ENERGÍA

El horno cuenta con un modo de ahorro de energía. Esta característica ahorra electricidad cuando el horno no está en uso. El estado normal es en modo de espera y se muestra el reloj cuando el horno no está en uso.

- Presione el botón **Ahorro de energía** (⏻).
  **Resultado:** Se apaga la pantalla.
- Para cancelar el modo de ahorro de energía, abra la puerta o presione el botón **Ahorro de energía (⏻)** y la pantalla mostrará la hora actual. El horno está listo para ser utilizado.




## USO DE LA FUNCIÓN DE DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO

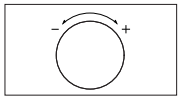
La función de descongelamiento automático permite descongelar carnes, aves, pescados y panes/pasteles. El tiempo de descongelamiento y el nivel de potencia se ajustan automáticamente.
Simplemente seleccione el programa y el peso.

Use sólo recipientes aptos para microondas.

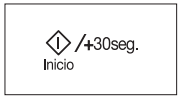
Primero, coloque los alimentos congelados en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

**1.** Seleccione el tipo de alimentos que está cocinando presionando el botón **Descongelado** (❄❄) una o más veces. (Consulte la tabla que se encuentra al costado.)

**2.** Configure el peso de los alimentos girando la perilla de disco.




**3.** Presione el botón **Inicio** (Inicio /+30seg.).




**Resultado:**

- Comienza el descongelamiento.
- El horno emite una señal sonora a la mitad del descongelamiento para recordarle que debe dar vuelta los alimentos.
- Presione nuevamente el botón **Inicio** (Inicio /+30seg.) para finalizar el descongelamiento.

También puede descongelar los alimentos en forma manual. Para hacerlo, seleccione la función de cocción/recalentado del microondas con un nivel de potencia de 180 W. Consulte la sección titulada "Cocinar/Recalentar" en la página 16 para obtener más detalles.





MG28F301TAS_ZS_DE68-04227A_MES.indd 17 8/21/2013 3:59:11 PM

## USO DE LOS PROGRAMAS DE DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO

La siguiente tabla presenta los diversos programas de descongelamiento automático, las cantidades, los tiempos de reposo y recomendaciones adecuadas.
Quite todo tipo de material de envoltorio antes de descongelar.
Coloque carnes, aves y pescados en un plato de vidrio plano o en uno de cerámica.

| Código | Tipo de alimento | Tamaño de las porciones (g) | Tiempo de reposo (min.) | Recomendaciones |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Carne | 200-1500 | 20-60 | Proteger los bordes con papel de aluminio. Dar vuelta la carne cuando el horno emita señales sonoras. Este programa es apropiado para carne vacuna, cordero, cerdo, bistecs, costillas, carne molida. |
| 2 | Carne de ave | 200-1500 | 20-60 | Proteger las puntas de las patas y alas con papel de aluminio. Dar vuelta el ave cuando el horno emita señales sonoras. Este programa es apropiado para pollos enteros y para presas de pollo. |
| 3 | Pescado | 200-1500 | 20-50 | Proteger la cola de un pescado entero con papel de aluminio. Dar vuelta el pescado cuando el horno emita señales sonoras. Este programa es apropiado para pescados enteros y para filetes de pescado. |
| 4 | Panes/ Pasteles | 125-1000 | 5-20 | Colocar el pan sobre un trozo de papel de cocina y darlo vuelta cuando el horno emita señales sonoras. Colocar el pastel sobre un plato de cerámica y, si es posible, dar vuelta el pastel cuando el horno emita señales sonoras. (El horno sigue funcionando y se detiene cuando abre la puerta.) Este programa es apropiado para todo tipo de pan, en rebanadas o entero, así como para panecillos y baguettes. Acomodar los panecillos en un círculo. Este programa es apropiado para todo tipo de pasteles de levadura, biscochos, tartas de queso y hojaldres. No es adecuado para masas quebradizas, pasteles de frutas y crema ni pasteles con cobertura de chocolate. |

Seleccione la función de descongelamiento manual con un nivel de potencia de 180 W si desea descongelar el alimento manualmente. Para obtener más información sobre el descongelamiento manual y el tiempo de descongelamiento, consulte las páginas 34-35.



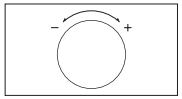
MG28F301TAS_ZS_DE68-04227A_MES.indd 18 8/21/2013 3:59:12 PM

## USO DE LA FUNCIÓN DE COMIDAS PREPARADAS

La función de comidas preparadas tiene dos tiempos de cocción preprogramados. No debe ajustar cada uno de los tiempos de cocción o el nivel de potencia. Puede ajustar el número de porciones girando la perilla de disco. Primero, coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

1. Seleccione el tipo de alimentos que está cocinando presionando el botón **Comidas Preparadas** ( ) una o más veces.

2. Seleccione el tamaño de la porción girando la **perilla de disco**. (Consulte la tabla que se encuentra al costado.)



3. Presione el botón **Inicio** ( ).
   **Resultado:** Comienza la cocción. Cuando finaliza:
   1) El horno emite una señal sonora 4 veces.
   2) La señal de recordatorio de finalización emitirá una señal sonora 3 veces (una vez cada minuto).
   3) Aparece de nuevo la hora actual.

Use sólo recipientes aptos para microondas.

## USO DE LOS PROGRAMAS DE COMIDAS PREPARADAS

La siguiente tabla presenta los diversos programas de recalentamiento automático de comidas preparadas, las cantidades, los tiempos de reposo y recomendaciones adecuadas. Estos programas funcionan con energía de microondas solamente.

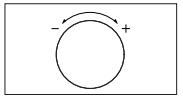
| Código | Tipo de alimento | Tamaño de las porciones (g) | Tiempo de reposo (min.) | Recomendaciones |
|---|---|---|---|---|
| 1 | **Comida preparada fría** | 300-350<br>400-450 | 2-3 | Colocar en un plato de cerámica y cubrir con film transparente para microondas. Este programa es adecuado para comidas que constan de 3 componentes (por ej. carne con salsa, vegetales y una guarnición como papas, arroz o pasta). |
| 2 | **Comida vegetariana fría** | 300-350<br>400-450 | 2-3 | Colocar en un plato de cerámica y cubrir con film transparente para microondas. Este programa es adecuado para comidas que constan de 2 componentes (por ej. espaguetis con salsa o arroz con verduras). |

## USO DE LA FUNCIÓN COMIDA SALUDABLE

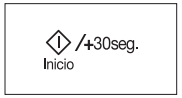
La función Comida saludable tiene veinte tiempos de cocción preprogramados. No debe ajustar cada uno de los tiempos de cocción o el nivel de potencia. Puede ajustarlos girando la perilla de disco.
Primero, coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

1. Seleccione el tipo de alimento que desee cocinar presionando el botón **COMIDA SALUDABLE** ( ) o **COMIDA SALUDABLE** ( ) una o más veces.

2. Seleccione el tamaño de la porción girando la perilla de disco. (Consulte la tabla que se encuentra al costado.)



3. Presione el botón **Inicio** ( ).
   **Resultado:** Comienza la cocción. Cuando finaliza:
   1) El horno emite una señal sonora 4 veces.
   2) La señal de recordatorio de finalización emitirá una señal sonora 3 veces (una vez cada minuto).
   3) Aparece de nuevo la hora actual.




Use sólo recipientes aptos para microondas.





MG28F301TAS_ZS_DE68-04227A_MES.indd 19 8/21/2013 3:59:13 PM

## USO DE LOS PROGRAMAS DE COMIDA SALUDABLE (VERDURAS Y CEREALES)

La siguiente tabla presenta los 12 programas automáticos de dieta saludable para cocinar verduras o cereales. Contiene las cantidades, los tiempos de reposo y recomendaciones adecuadas. Los programas 1-10 funcionan con energía de microondas solamente. Los programas 11-12 funcionan con una combinación de microondas y grill.

| Código | Tipo de alimento | Tamaño de las porciones (g) | Tiempo de reposo (min.) | Recomendaciones |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Brócoli | 250<br>500 | 1-2 | Enjuagar y limpiar el brócoli fresco y preparar las flores. Colocar uniformemente en un bol de vidrio con tapa. Agregar 30 ml (2 cucharadas) de agua para cocinar 250 g, y 60-75 ml (4-5 cucharadas) para 500 g. Colocar el bol en el centro del plato giratorio. Cocinar con el recipiente tapado. Revolver después de la cocción. |
| 2 | Zanahorias | 250 | 1-2 | Enjuagar y limpiar la zanahorias y cortar en rebanadas parejas. Colocar uniformemente en un bol de vidrio con tapa. Agregar 30 ml (2 cucharadas) de agua para cocinar 250 g. Colocar el bol en el centro del plato giratorio. Cocinar con el recipiente tapado. Revolver después de la cocción. |
| 3 | Ejotes | 250 | 1-2 | Enjuagar y limpiar los ejotes. Colocar uniformemente en un bol de vidrio con tapa. Agregar 30 ml (2 cucharadas) de agua para cocinar 250 g. Colocar el bol en el centro del plato giratorio. Cocinar con el recipiente tapado. Revolver después de la cocción. |
| 4 | Espinaca | 150 | 1-2 | Enjuagar y limpiar las espinacas. Colocar en un bol de vidrio con tapa. No incorporar agua. Colocar el bol en el centro del plato giratorio. Cocinar con el recipiente tapado. Revolver después de la cocción. |
| 5 | Mazorca | 500<br>(2 piezas) | 1-2 | Enjuagar y limpiar las mazorcas y colocar en una fuente oval de vidrio. Cubrir con film transparente para microondas y pinchar el film. |
| 6 | Papas peladas | 250<br>500 | 2-3 | Lavar y pelar las papas y cortarlas en tamaños similares. Colocar en un bol de vidrio con tapa. Agregar 45-60 ml (3-4 cucharadas) de agua. Colocar el bol en el centro del plato giratorio. Cocinar con el recipiente tapado. |
| 7 | Arroz integral (precocido) | 250 | 5-10 | Usar un recipiente de hornear de vidrio grande con tapa. Agregar el doble de cantidad de agua fría (1/2 l). Cocinar con el recipiente tapado. Revolver antes de dejar reposar, salar e incorporar hierbas. |
| 8 | Macarrones de harina integral | 250 | 1-3 | Usar un recipiente de hornear de vidrio grande con tapa. Agregar 1 l de agua hirviendo, una pizca de sal y revolver bien. Cocinar destapado. Revolver antes de dejar reposar y escurrir bien después. |
| 9 | Quinoa | 250 | 1-3 | Usar un recipiente de hornear de vidrio grande con tapa. Agregar el doble de cantidad de agua fría (500 ml). Cocinar con el recipiente tapado. Revolver antes de dejar reposar, salar e incorporar hierbas. |
| 10 | Trigo integral | 250 | 2-5 | Usar un recipiente de hornear de vidrio grande con tapa. Agregar el doble de cantidad de agua fría (500 ml). Cocinar con el recipiente tapado. Revolver antes de dejar reposar, salar e incorporar hierbas. |



MG28F301TAS_ZS_DE68-04227A_MES.indd 20 8/21/2013 3:59:14 PM

| Código | Tipo de alimento | Tamaño de las porciones (g) | Tiempo de reposo (min.) | Recomendaciones |
|---|---|---|---|---|
| 11 | Gratín de verduras | 500 | 2-3 | Colocar las verduras, como rebanadas de papas precocidas, rebanadas de zapallitos italianos y tomates y salsa en una fuente de vidrio Pyrex de tamaño adecuado. Agregar queso rallado encima. Colocar el plato sobre el estante. |
| 12 | Tomates grillados | 400 | 1-2 | Enjuagar y limpiar los tomates, cortarlos en mitades y colocar en un recipiente de hornear. Agregar queso rallado encima. Colocar el recipiente sobre estante. |

## USO DE LOS PROGRAMAS DE COMIDA SALUDABLE (AVES Y PESCADO)

La siguiente tabla presenta los 8 programas automáticos de dieta saludable para cocinar aves y pescado, las cantidades, los tiempos de reposo y recomendaciones adecuadas. Los programas 1-6 funcionan con energía de microondas solamente. Los programas 7-8 funcionan con una combinación de microondas y grill.

| Código | Tipo de alimento | Tamaño de las porciones (g) | Tiempo de reposo (min.) | Recomendaciones |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Pechugas de pollo  | 300 (2 piezas) | 2 | Lavar las piezas y colocar en un plato de cerámica. Cubrir con un film transparente para microondas. Pinchar el film. Colocar el plato sobre el plato giratorio. |
| 2 | Pechuga de pavo | 300 (2 piezas) | 2 | Lavar las piezas y colocar en un plato de cerámica. Cubrir con un film transparente para microondas. Pinchar el film. Colocar el plato sobre el plato giratorio. |
| 3 | Filetes de pescado fresco | 300 (2 piezas) | 1-2 | Enjuagar el pescado y colocar en un plato de cerámica, agregar 1 cucharada de jugo de limón. Cubrir con un film transparente para microondas. Pinchar el film. Colocar el plato sobre el plato giratorio. |
| 4 | Filetes de salmón fresco | 300 (2 piezas) | 1-2 | Enjuagar el pescado y colocar en un plato de cerámica, agregar 1 cucharada de jugo de limón. Cubrir con un film transparente para microondas. Pinchar el film. Colocar el plato sobre el plato giratorio. |
| 5 | Langostinos frescos | 250 | 1-2 | Enjuagar los langostinos en un plato de cerámica, agregar 1 cucharada de jugo de limón. Cubrir con un film transparente para microondas. Pinchar el film. Colocar el plato sobre el plato giratorio. |
| 6 | Trucha fresca | 400 (2 pescados) | 2 | Colocar 2 pescados frescos enteros en un plato apto para horno. Agregar una pizca de sal, 1 cucharada de jugo de limón, hierbas. Cubrir con un film transparente para microondas. Pinchar el film. Colocar el plato sobre el plato giratorio. |
| 7 | Pescado asado | 400 (2 pescados) | 3 | Pintar la piel del pescado entero (trucha o dorado) con aceite e incorpore hierbas y especias. Colocar los pescados uno al lado del otro, de cabeza a cola, en el estante alto. Dar vuelta cuando el horno emita una señal sonora. |
| 8 | Filetes de salmón grillado | 300 (2 filetes) | 2 min | Colocar los filetes de pescado de manera uniforme sobre el estante alto. Dar vuelta cuando el horno emita una señal sonora. |



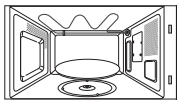


MG28F301TAS_ZS_DE68-04227A_MES.indd 21 8/21/2013 3:59:15 PM

## USO DEL PLATO PARA DORAR (SÓLO MODELOS MG28F301TC*, MG28F301TJ*, MG28F302TC*,MG28F302TJ*)

Este plato para dorar permite dorar y dejar crocantes los alimentos no sólo por la parte de arriba con el grill, sino también por debajo gracias a la alta temperatura que alcanza el plato para dorar. En la tabla (ver costado de la página) se indican numerosos alimentos que puede preparar en el plato para dorar.
El plato para dorar también puede utilizarse para tocino, huevos, salchichas, etc.

**1.** Coloque el plato para dorar directamente en el plato giratorio y precaliéntelo con la combinación más alta de Microondas+Grill [600 W + Grill (🍲ᔓ)] siguiendo los tiempos e indicaciones de la tabla.



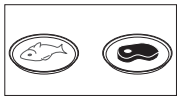
Utilice siempre guantes para horno para retirar el plato para dorar, ya que se calentará mucho.

**2.** Pinte el plato con aceite si va a cocinar alimentos como tocino y huevos para obtener un buen dorado.

Advierta que el plato para dorar tiene una capa de teflón que no es resistente a rayas. No utilice objetos filosos como cuchillos para cortar sobre el plato para dorar.

Use accesorios plásticos para evitar rayas en la superficie del plato para dorar o retire los alimentos del plato antes de cortarlos.

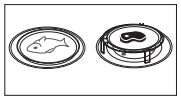
**3.** Coloque los alimentos en el plato para dorar.



No coloque recipientes que no sean resistentes al calor (boles plásticos, por ejemplo) sobre el plato para dorar.

Nunca coloque el plato para dorar en el horno sin el plato giratorio.

**4.** Coloque el plato para dorar sobre el estante de metal (o plato giratorio) en el microondas.



**5.** Seleccione la potencia y el tiempo de cocción adecuados. (Consulte la tabla que se encuentra al costado.)

**Cómo limpiar el plato para dorar**
Limpie el plato para dorar con agua tibia y detergente y enjuague con agua limpia.

No utilice cepillos de fregar ni esponjas abrasivas o dañará el revestimiento.

**Tenga en cuenta**
El plato para dorar no es apto para lavarse en lavavajillas.

## USO DE LOS PROGRAMAS PARA DORAR MANUALMENTE

Recomendamos precalentar el plato para dorar directamente sobre el plato giratorio. Precaliente el plato para dorar con la función 600 W + Grill (🍲ᔓ) durante 3-5 minutos. Siga los tiempos e indicaciones de la tabla.

| Tipo de alimento | Porción | Potencia | Tiempo de precalentamiento (min.) | Tiempo de cocción (min.) |
|---|---|---|---|---|
| **Tocino** | 4 rebanadas (80 g) | 600 W + Grill 🍲ᔓ | 3 | 3-3½ |
| | 8 rebanadas (160g) | | | 4½-5 |
| | **< Recomendaciones >** | | | |
| | Precalentar el plato para dorar. Colocar las rebanadas una al lado de la otra sobre el plato para dorar. Colocar el plato para dorar en el estante. | | | |
| **Tomates grillados** | 200 g (2 piezas) | 450 W + Grill 🍲ᔓ | 3 | 3 |
| | 400 g (4 piezas) | | | 4 |
| | **< Recomendaciones >** | | | |
| | Precalentar el plato para dorar. Cortar los tomates por la mitad. Colocar un poco de queso encima. Disponer en círculo sobre el plato para dorar. Colocar el plato para dorar en el estante. | | | |
| **Hamburguesas (congeladas)** | 2 piezas (125 g) | 600 W + Grill 🍲ᔓ | 3 | 6-6½ |
| | 4 piezas (250 g) | | | 8-8½ |
| | **< Recomendaciones >** | | | |
| | Precalentar el plato para dorar. Disponer las hamburguesas en círculo sobre el plato para dorar. Colocar el plato para dorar en el estante. Dar vuelta después de 4-5 minutos. | | | |



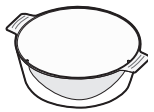
MG28F301TAS_ZS_DE68-04227A_MES.indd 22 8/21/2013 3:59:16 PM

| Tipo de alimento | Porción | Potencia | Tiempo de precalentamiento (min.) | Tiempo de cocción (min.) |
|---|---|---|---|---|
| **Baguettes (congeladas)** | 100-150 g (1 pieza)<br>200-250 g (2 piezas) | 450 W + Grill | 5 | 5-6<br>6-7 |
| | **< Recomendaciones >** | | | |
| | Precalentar el plato para dorar. Poner una baguette en el centro, 2 baguettes lado a lado en el plato. Colocar el plato para dorar en el estante. | | | |
| **Pizza (congelada)** | 300-350 g<br>400-450 g | 600 W + Grill | 5 | 7-8<br>9-10 |
| | **< Recomendaciones >** | | | |
| | Precalentar el plato para dorar. Colocar la pizza congelada sobre el plato para dorar.<br>Colocar el plato para dorar en el estante. | | | |
| **Mini pizzas (frías)** | 100-150 g<br>200-250 g | 600 W + Grill | 5 | 3-3½<br>4-4½ |
| | **< Recomendaciones >** | | | |
| | Precalentar el plato para dorar. Colocar los trozos de pizza en círculo en el plato. Colocar el plato para dorar en el estante. | | | |
| **Papas fritas para horno (congeladas)** | 200 g<br>300 g<br>400 g | 450 W + Grill | 4 | 9<br>12<br>15 |
| | **< Recomendaciones >** | | | |
| | Precalentar el plato para dorar. Distribuir las papas fritas para horno sobre el plato para dorar.<br>Colocar el plato en el estante. Dar vuelta las papas una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. | | | |
| **Papas al horno** | 250 g<br>500 g | 600 W + Grill | 4 | 4½-5<br>7-7½ |
| | **< Recomendaciones >** | | | |
| | Precalentar el plato para dorar. Cortar las papas por la mitad.<br>Colocar con el lado cortado hacia abajo sobre el plato para dorar. Disponer en círculo. Colocar el plato en el estante. | | | |

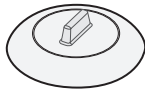
| Tipo de alimento | Porción | Potencia | Tiempo de precalentamiento (min.) | Tiempo de cocción (min.) |
|---|---|---|---|---|
| **Varitas de pescado (congeladas)** | 150 g (5 piezas)<br>300 g (10 piezas) | 600 W + Grill | 4 | 6-6½<br>8½-9 |
| | **< Recomendaciones >** | | | |
| | Precalentar el plato para dorar. Pintar el plato con 1 cucharada de aceite.<br>Colocar las varitas de pescado en círculo en el plato.<br>Dar vuelta después de 3½ min (5 piezas) o de 5 min (10 piezas). | | | |
| **Trocitos de pollo (congelados)** | 125 g<br>250 g | 600 W + Grill | 4 | 4½-5<br>6½-7 |
| | **< Recomendaciones >** | | | |
| | Precalentar el plato para dorar. Pintar el plato con 1 cucharada de aceite.<br>Colocar los trocitos de pollo en el plato. Colocar el plato para dorar en el estante. Dar vuelta después de 3 minutos (125 g) o de 5 minutos (250 g). | | | |

## USO DE LA GUÍA DE COCCIÓN AL VAPOR (SÓLO MODELOS MG28F301TF*, MG28F301TJ*, MG28F302TF*,MG28F302TJ*)

La vaporera se basa en el principio de cocción al vapor y está diseñada para conseguir una cocción rápida y saludable en el horno de microondas Samsung. Este accesorio es ideal para cocer arroz, pasta, verduras, etc, muy rápidamente y conservando los valores nutricionales.
El equipo para cocinar al vapor consta de 3 artículos:


Bol

Bandeja


Tapa

Todas las piezas resisten temperaturas desde -20 °C hasta 140 °C.
Adecuadas para almacenar en el congelador. Pueden utilizarse por separado o conjuntamente.





MG28F301TAS_ZS_DE68-04227A_MES.indd 23 8/21/2013 3:59:16 PM

## CONDICIONES de USO:

- No usar:
  - para cocer alimentos con altos contenidos de azúcares y grasas.
  - con las funciones de grill o de calor rotativo o en una placa de cocción.
- Lave todas las piezas con agua jabonosa antes de usarlas por primera vez.
- Para conocer los tiempos de cocción, consulte las instrucciones de la tabla de la página siguiente.

## MANTENIMIENTO:

- La vaporera puede lavarse en un lavaplatos.
- Si la lava a mano, use agua caliente y detergente para vajillas. No use esponjas abrasivas.
- Algunos alimentos (como los tomates) pueden decolorar el plástico. Esto es normal y no se debe a una falla de fabricación.

## DESCONGELAMIENTO:

Coloque el alimento congelado en el bol sin la tapa. El líquido permanecerá en el parte inferior del bol y no dañará el alimento.

## COCCIÓN:

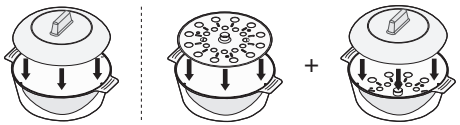
| Tipo de alimento | Porción | Niveles de potencia | Tiempo de cocción (min.) | Tiempo de reposo (min.) | Manejo |
|---|---|---|---|---|---|
| **Alcachofas** | 300 g (1-2 piezas) | 900 W | 5-6 | 1-2 | Bol con la bandeja + Tapa |
| | **< Instrucciones >** | | | | |
| | Limpiar y enjuagar las alcachofas. Colocar la bandeja en el bol. Distribuir las alcachofas en la bandeja. Agregar 1 cucharada de jugo de limón. Cubrir con la tapa. | | | | |
| **Verduras frescas** | 300 g | 900 W | 4-5 | 1-2 | Bol con la bandeja + Tapa |
| | **< Instrucciones >** | | | | |
| | Pesar las verduras (por ejemplo, brócoli, coliflor, zanahorias, pimientos) después de lavarlas, limpiarlas y cortarlas en tamaños similares. Colocar la bandeja en el bol. Distribuir las verduras en la bandeja.<br>Agregar 2 cucharadas de agua. Cubrir con la tapa. | | | | |
| **Verduras congeladas** | 300 g | 600 W | 7-8 | 2-3 | Bol con la bandeja + Tapa |
| | **< Instrucciones >** | | | | |
| | Colocar las verduras congeladas en el bol.<br>Colocar la bandeja en el bol. Agregar 1 cucharada de agua.<br>Cubrir con la tapa. Revolver bien después de la cocción y del tiempo de reposo | | | | |
| **Arroz** | 250 g | 900 W | 15-18 | 5-10 | Bol + Tapa |
| | **< Instrucciones >** | | | | |
| | Colocar el arroz en el bol. Agregar 500 ml de agua fría.<br>Cubrir con la tapa. Tras la cocción dejar reposar el arroz blanco 5 minutos, el arroz integral 10 minutos. | | | | |
| **Papas al horno** | 500 g | 900 W | 7-8 | 2-3 | Bol + Tapa |
| | **< Instrucciones >** | | | | |
| | Pesar y lavar las papas y colocarlas en el bol. Agregar 3 cucharadas de agua. Cubrir con la tapa. | | | | |
| **Estofado (frío)** | 400 g | 600 W | 5-6 | 1-2 | Bol + Tapa |
| | **< Instrucciones >** | | | | |
| | Colocar el estofado en el bol. Cubrir con la tapa.<br>Revolver bien antes del tiempo de reposo. | | | | |
| **Sopa (fría)** | 400 g | 900 W | 3-4 | 1-2 | Bol + Tapa |
| | **< Instrucciones >** | | | | |
| | Colocar en el bol. Cubrir con la tapa.<br>Revolver bien antes del tiempo de reposo. | | | | |



MG28F301TAS_ZS_DE68-04227A_MES.indd 24 8/21/2013 3:59:16 PM

| Tipo de alimento | Porción | Niveles de potencia | Tiempo de cocción (min.) | Tiempo de reposo (min.) | Manejo |
|---|---|---|---|---|---|
| **Sopa congelada** | 400 g | 900 W | 8-10 | 2-3 | Bol + Tapa |
| | **< Instrucciones >** | | | | |
| | Colocar la sopa congelada en el bol. Cubrir con la tapa. Revolver bien antes del tiempo de reposo. | | | | |
| **Dumpling congelado con relleno de mermelada** | 150 g | 600 W | 1-2 | 2-3 | Bol + Tapa |
| | **< Instrucciones >** | | | | |
| | Humedecer la parte superior de los dumplings rellenos con agua fría. Poner 1-2 dumplings congelados lado a lado en el bol. Cubrir con la tapa. | | | | |
| **Compota de fruta** | 250 g | 900 W | 3-4 | 2-3 | Bol + Tapa |
| | **< Instrucciones >** | | | | |
| | Pesar las frutas frescas (por ejemplo, manzanas, peras, ciruelas, chabacanos, mangos o piña) después de pelarlas, lavarlas y cortarlas en rodajas o cubos de tamaño similar. Colocar en el bol. Agregar 1-2 cucharadas de agua y 1-2 cucharadas de azúcar. Cubrir con la tapa. | | | | |

## Manejo de la vaporera



Bol + Tapa  Bol con la bandeja + Tapa

## PRECAUCIONES:

- Tenga especial cuidado al abrir la tapa de la vaporera, ya que el vapor que escape puede estar muy caliente.
- Use guantes para horno cuando maneje la vaporera después de la cocción.

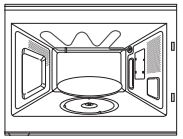
## SELECCIÓN DE LA POSICIÓN DEL ELEMENTO CALENTADOR

El elemento calentador se utiliza para cocer al grill. Aquí sólo se indica una posición. Es necesario advertir a los usuarios cuándo deben colocarlo en la posición vertical.

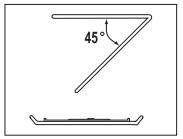
- La posición horizontal es para la cocción al grill o con la combinación microondas + grill.

Cambie la posición del elemento calentador sólo cuando esté frío y no aplique una fuerza excesiva al colocarlo en posición vertical.

| Para colocar el elemento calentador... | Luego... |
|---|---|
| Posición horizontal (grill o combinación microondas + grill). | • Tire del elemento calentador hacia usted.<br>• Empuje hacia arriba hasta que esté paralelo con el techo del horno. |



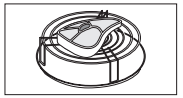
Al limpiar la parte superior dentro de la cavidad, es conveniente girar el calentador hacia abajo 45° y limpiarlo.




## SELECCIÓN DE LOS ACCESORIOS

Use recipientes para microondas; no use recipientes ni platos de plástico, ni vasos o toallas de papel, etc.

Si desea seleccionar un modo de cocción combinado (grill y microondas), utilice sólo recipientes que sean aptos para microondas y para horno.



Para obtener más información sobre recipientes y utensilios adecuados, consulte la Guía de recipientes de cocina en las páginas 28 y 29.





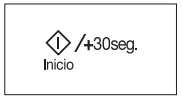
MG28F301TAS_ZS_DE68-04227A_MES.indd 25  8/21/2013 3:59:16 PM

## ASAR A LA PARRILLA

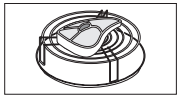
El grill le permite calentar y dorar los alimentos rápidamente, sin usar microondas. Para este propósito se suministra un estante para grill con el microondas.

**1.** Precaliente el grill a la temperatura necesaria presionando el botón **Grill** (ᔓ) y programe el tiempo de precalentamiento girando la perilla de disco.

**2.** Presione el botón **Inicio** (Inicio/+30seg.).



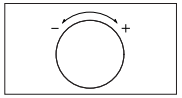

**3.** Abra la puerta y coloque los alimentos sobre el estante. Cierre la puerta.



**4.** Presione el botón **Grill** (ᔓ).

**Resultado:** Se visualizan las siguientes indicaciones:

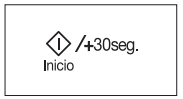
**5.** Ajuste el tiempo de asado girando la perilla de disco. El tiempo máximo de asado es de 60 minutos.



**6.** Presione el botón **Inicio** (Inicio/+30seg.).

**Resultado:** Comienza el asado. Cuando finaliza:

1) El horno emite una señal sonora 4 veces.
2) La señal de recordatorio de finalización emitirá una señal sonora 3 veces (una vez cada minuto).
3) Aparece de nuevo la hora actual.




No se preocupe si el calentador se apaga y se enciende durante la cocción. Este sistema está diseñado prevenir el sobrecalentamiento del horno.

Siempre use guantes para horno cuando toque los platos en el horno, ya que estarán muy calientes. Verifique que el elemento calentador esté en posición horizontal.

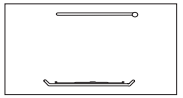
## COMBINACIÓN DE MICROONDAS Y GRILL

También puede combinar la cocción en microondas con el grill, para cocinar rápidamente y dorar al mismo tiempo.

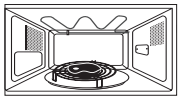
**SIEMPRE** utilice utensilios de cocina aptos para microondas y para horno. Los platos de vidrio o de cerámica son ideales ya que permiten que las microondas penetren los alimentos en forma uniforme.

**SIEMPRE** use guantes para horno cuando toque los recipientes en el horno, ya que estarán muy calientes.

**1.** Asegúrese de que el elemento calentador esté en posición horizontal; consulte la página 25 para obtener más información.



**2.** Abra la puerta del horno.
Coloque el alimento sobre el estante y el estante sobre el plato giratorio.
Cierre la puerta.



**3.** Presione el botón **Combinado** (ᔓ).

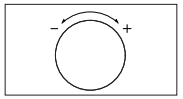
**Resultado:** Se visualizan las siguientes indicaciones:

ᔓ (modo microondas y grill)
600 W (potencia de salida)

Seleccione el nivel de potencia adecuado presionando el botón **Combinado** (ᔓ) nuevamente hasta que aparezca el nivel de potencia correspondiente.

No se puede ajustar la temperatura del grill.

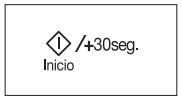
**4.** Programe el tiempo de cocción girando la perilla de disco. El tiempo máximo de asado es de 60 minutos.





MG28F301TAS_ZS_DE68-04227A_MES.indd 26 8/21/2013 3:59:17 PM

5. Presione el botón **Inicio** (/+30seg.).




**Resultado:** Comienza la cocción combinada. Cuando finaliza:

1) El horno emite una señal sonora 4 veces.
2) La señal de recordatorio de finalización emitirá una señal sonora 3 veces (una vez cada minuto).
3) Aparece de nuevo la hora actual.

La potencia máxima de microondas para el modo combinado microondas y grill es de 600 W.

## USO DE LA FUNCIÓN DE DESODORIZACIÓN

Utilice esta función después de cocinar alimentos olorosos o cuando haya un poco de humo en el interior del horno.
Primero, limpie el interior.

Presione el botón **Desodorización** () una vez finalizada la limpieza. Escuchará cuatro señales sonoras.

El tiempo de desodorización especificado es de 5 minutos. Se aumenta en 30 segundos cada vez que se presiona el botón +30seg..

El tiempo máximo de desodorización es de 15 minutos.

## FUNCIÓN PARA DETENER EL PLATO GIRATORIO MANUALMENTE

El botón para activar/desactivar el plato giratorio () permite utilizar recipientes grandes que ocupan todo el horno e impiden que gire el plato giratorio.

En este caso el resultado es menos satisfactorio ya que la cocción es menos uniforme. Le recomendamos que haga girar el recipiente manualmente durante el proceso de cocción.

**¡Advertencia!** Nunca haga girar el plato giratorio sin alimentos en el horno.
**Motivo:** Podría provocar un incendio o dañar el aparato.

1. Presione el botón **Activar/desactivar el plato giratorio** ().

**Resultado:** Aparece el símbolo **Activar/desactivar el plato giratorio** () en la pantalla y el plato giratorio no gira.

2. Para volver a activar el plato giratorio, presione nuevamente el botón **Activar/desactivar el plato giratorio** ().

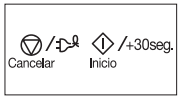
**Resultado:** Desaparece el símbolo **Activar/desactivar el plato giratorio** () de la pantalla y el plato giratorio volverá a girar.

No presione el botón **Activar/desactivar el plato giratorio** () durante el proceso de cocción.

## DESCONEXIÓN DE LA ALARMA

Puede desconectar la alarma siempre que lo desee.

1. Presione los botones **Cancelar** () e **Inicio** (/+30seg.) al mismo tiempo.

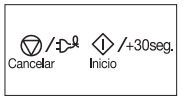



**Resultado:**

- Se visualiza la siguiente indicación.

- El horno no emite una señal sonora cada vez que se presiona un botón.

2. Para volver a conectar la alarma, presione los botones **Cancelar** () e **Inicio** (/+30seg.) nuevamente al mismo tiempo.




**Resultado:**

- Se visualiza la siguiente indicación.
- El horno funciona nuevamente con la alarma activada.



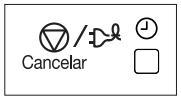


MG28F301TAS_ZS_DE68-04227A_MES.indd 27 8/21/2013 3:59:18 PM

## TRABA DE SEGURIDAD DE SU HORNO DE MICROONDAS

Su horno de microondas está equipado con un programa especial de seguridad para niños que permite trabar el horno de modo tal que ni los niños ni ninguna persona que no esté familiarizada con el horno pueda hacerlo funcionar accidentalmente.
El horno puede bloquearse en cualquier momento.

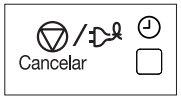
1. Presione los botones **Cancelar** (⊘) y **Reloj** (🕘) al mismo tiempo.




**Resultado:**

- El horno se bloquea (no se puede seleccionar ninguna función).
- La pantalla indicará "L".

2. Para desbloquear el horno, presione los botones **Cancelar** (⊘) y **Reloj** (🕘) nuevamente al mismo tiempo.




**Resultado:** Se puede usar el horno normalmente.

## guía de recipientes y utensilios de cocina

Para cocinar alimentos en el horno de microondas, las microondas deben poder penetrar los alimentos, sin ser reflejadas ni absorbidas por el recipiente utilizado. Se debe tener cuidado al seleccionar el utensilio de cocina. Si el utensilio está rotulado como apto para microondas, no debe preocuparse.
La siguiente tabla indica los diversos tipos de utensilios de cocina y detalla por qué y cómo deben usarse en un horno de microondas.

| Utensilio de cocina | Apto para microondas | Comentarios |
|---|---|---|
| **Papel de aluminio** | ✓ ✗ | Puede utilizarse en pequeñas cantidades para evitar que algunas partes del plato se cocinen de más. Se puede producir un arco eléctrico si el papel está demasiado cerca de la pared del horno o si se utiliza demasiado. |
| **Plato dorador** | ✓ | No precalentar durante más de ocho minutos. |
| **Porcelana y vajilla de barro** | ✓ | La porcelana, cerámica, vajilla de barro con vidrio y la porcelana fría suelen ser aptas para hornos de microondas, a menos que estén decoradas con un ribete de metal. |
| **Platos de cartón y poliéster desechables** | ✓ | Algunos alimentos congelados están envasados en estos recipientes. |
| **Envases de comida rápida** | | |
| • Tazas de poliestireno | ✓ | Pueden utilizarse para calentar alimentos. El sobrecalentamiento puede provocar que el poliestireno se derrita. |
| • Bolsas de papel o periódicos | ✗ | Pueden prenderse fuego. |
| • Papel reciclado o bordes de metal | ✗ | Pueden provocar un arco eléctrico. |
| **Recipientes de vidrio** | | |
| • Vajilla para horno | ✓ | Puede utilizarse, a menos que esté decorada con un ribete de metal. |
| • Cristalería fina | ✓ | Puede utilizarse para calentar alimentos o líquidos. La cristalería delicada puede romperse o agrietarse si se calienta repentinamente. |
| • Frascos de vidrio | ✓ | Se debe retirar la tapa. Adecuado sólo para calentar. |
| **Metal** | | |
| • Recipientes | ✗ | Pueden provocar un arco eléctrico o un incendio. |
| • Ataduras de alambre de bolsas para freezer | ✗ | |
| **Papel** | | |
| • Platos, vasos y servilletas de papel y papel de cocina | ✓ | Sólo para una cocción corta o calentar los alimentos. También para absorber los excesos de humedad. |
| • Papel reciclado | ✗ | Pueden provocar un arco eléctrico. |



MG28F301TAS_ZS_DE68-04227A_MES.indd 28 8/21/2013 3:59:18 PM

| Utensilio de cocina | Apto para microondas | Comentarios |
|---|---|---|
| **Plástico** | | |
| • Envases | ✓ | Especialmente si es termoplástico resistente al calor. Algunos otros plásticos pueden deformarse o decolorarse a altas temperaturas. No utilice plástico de melamina. |
| • Film transparente | ✓ | Puede utilizarse para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al retirar el film, ya que puede liberar vapor caliente. |
| • Bolsas para freezer | ✓✗ | Sólo si son aptas para horno o pueden hervirse. No deben ser herméticas. Pinche con un tenedor, si es necesario. |
| **Papel encerado o parafinado** | ✓ | Puede utilizarse para retener la humedad y evitar las salpicaduras. |

**✓ : Recomendado ✓✗ : Tenga cuidado ✗ : Inseguro**

# guía de cocción

## MICROONDAS

La energía de microondas penetra verdaderamente en los alimentos, atraída y absorbida por el agua, los contenidos de grasa y azúcar.
Las microondas provocan que las moléculas de los alimentos se muevan con rapidez. El movimiento veloz de estas moléculas crea fricción y el calor resultante cocina los alimentos.

## COCCIÓN

**Utensilios de cocina para la cocción en microondas:**
Los utensilios de cocina deben permitir que la energía de microondas los atraviese para lograr la máxima eficacia. Los metales, como el acero inoxidable, el aluminio y el cobre, reflejan las microondas, pero éstas pueden atravesar la cerámica, el vidrio, la porcelana y el plástico igual que el papel y la madera. Por eso los alimentos nunca deben cocinarse en recipientes de metal.

**Alimentos apropiados para la cocción en microondas:**
Muchas clases de alimentos son apropiados para la cocción en microondas, incluso verduras frescas o congeladas, frutas, pastas, arroz, cereales, frijoles, pescados y carnes. Salsas, cremas, sopas, budines, conservas y chutneys también pueden cocinarse en un horno de microondas. En términos generales, la cocción en microondas es ideal para cualquier alimento que normalmente se prepararía sobre un hornillo. Para derretir mantequilla o chocolate, por ejemplo (consulte el capitulo con sugerencias, técnicas y consejos).

**Cubrir durante la cocción**
Cubrir los alimentos durante la cocción es muy importante, ya que el agua evaporada sube en forma de vapor y colabora en el proceso de cocción. Los alimentos pueden cubrirse de diferentes maneras: por ejemplo, con un plato de cerámica, una tapa plástica o film transparente apto para microondas.

**Tiempos de reposo**
Cuando la cocción haya terminado, el tiempo de reposo de los alimentos es importante para que la temperatura se nivele en el interior.





MG28F301TAS_ZS_DE68-04227A_MES.indd 29 8/21/2013 3:59:19 PM

## Guía de cocción para verduras congeladas

Utilice un bol Pyrex de vidrio adecuado con tapa. Cubra el recipiente y cocine durante el tiempo mínimo, consulte la tabla. Continúe la cocción para obtener el resultado que usted prefiere.
Revuelva dos veces durante la cocción y una vez después de cocinar.
Agregue sal, hierbas o mantequilla después de la cocción. Cubra el recipiente durante el tiempo de reposo.

| Tipo de alimento | Porción (g) | Potencia (W) | Tiempo (min.) | Tiempo de reposo (min.) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|---|
| Espinaca | 150 | 600 | 5-6 | 2-3 | Agregar 15 ml (1 cucharada) de agua fría. |
| Brócoli | 300 | 600 | 8-9 | 2-3 | Agregue 30 ml (2 cucharada) de agua fría. |
| Chícharos | 300 | 600 | 7-8 | 2-3 | Agregue 15 ml (1 cucharada) de agua fría. |
| Ejotes | 300 | 600 | 7½-8½ | 2-3 | Agregue 30 ml (2 cucharada) de agua fría. |
| Verduras varias (zanahorias/ chícharos/maíz) | 300 | 600 | 7-8 | 2-3 | Agregue 15 ml (1 cucharada) de agua fría. |
| Verduras varias (Estilo chino) | 300 | 600 | 7½-8½ | 2-3 | Agregue 15 ml (1 cucharada) de agua fría. |

## Guía de cocción para arroz y pasta

**Arroz:** Use un bol de vidrio Pyrex grande con tapa; el arroz duplica su volumen durante la cocción. Cocine con el recipiente tapado. Cuando finalice el tiempo de cocción, revuelva antes de dejarlo reposar, sale o incorpore hierbas y mantequilla.
Comentario: Es posible que el arroz no haya absorbido toda el agua una vez finalizado el tiempo de cocción.

**Pasta:** Utilice un bol de vidrio Pyrex grande. Agregue agua hirviendo, una pizca de sal y revuelva bien. Cocine destapado.
Revuelva ocasionalmente durante y después de la cocción.
Cubra durante el tiempo de reposo y escurra bien después.

| Tipo de alimento | Porción (g) | Potencia (W) | Tiempo (min.) | Tiempo de reposo (min.) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|---|
| Arroz blanco (precocido) | 250 | 900 | 15-16 | 5 | Agregar 500 ml de agua fría. |
| | 375 | | 17½-18½ | | Agregar 750 ml de agua fría. |
| Arroz integral (precocido) | 250 | 900 | 20-21 | 5 | Agregar 500 ml de agua fría. |
| | 375 | | 22-23 | | Agregar 750 ml de agua fría. |
| Mezcla de arroz (arroz + arroz salvaje) | 250 | 900 | 16-17 | 5 | Agregar 500 ml de agua fría. |
| Mezcla de granos (arroz + cereal) | 250 | 900 | 17-18 | 5 | Agregar 400 ml de agua fría. |
| Pasta | 250 | 900 | 10-11 | 5 | Agregar 1000 ml de agua caliente. |



MG28F301TAS_ZS_DE68-04227A_MES.indd 30 8/21/2013 3:59:19 PM

### Guía de cocción para verduras frescas

Utilice un bol Pyrex de vidrio adecuado con tapa. Agregue 30-45 ml de agua fría (2-3 cucharadas) por cada 250 g a menos que se recomiende otra cantidad de agua; consulte la tabla. Cubra el recipiente y cocine durante el tiempo mínimo, consulte la tabla. Continúe la cocción para obtener el resultado que usted prefiere. Revuelva una vez durante la cocción y otra vez después de cocinar. Agregue sal, hierbas o mantequilla después de la cocción. Cubra el recipiente durante un tiempo de reposo de 3 minutos.

**Sugerencia:** corte las verduras frescas en trozos parejos. Mientras más pequeños los corte más rápido se cocinarán.

Todas las verduras frescas deben cocinarse a la potencia máxima del microondas (900 W).

| Tipo de alimento | Porción (g) | Tiempo (min.) | Tiempo de reposo (min.) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|
| Brócoli | 250<br>500 | 3½-4<br>6-7 | 3 | Preparar flores de tamaños parejos. Disponer los tallos en el centro. |
| Colecitas de Bruselas | 250 | 5-5½ | 3 | Agregar 60-75 ml (4-5 cucharadas) de agua. |
| Zanahorias | 250 | 3½-4 | 3 | Cortar las zanahorias en rebanadas parejas. |
| Coliflor | 250<br>500 | 4-4½<br>6½-7½ | 3 | Preparar flores de tamaños parejos. Cortar las flores grandes por la mitad. Disponer los tallos en el centro. |
| Zapallitos italianos | 250 | 3-3½ | 3 | Cortar los zapallitos italianos por la mitad. Agregar 30 ml (2 cucharadas) de agua o una nuez de mantequilla. Cocinar hasta que estén tiernos. |
| Berenjenas | 250 | 2½-3 | 3 | Cortar las berenjenas en rebanadas pequeñas y rociarlas con 1 cucharada de jugo de limón. |
| Poros | 250 | 3-3½ | 3 | Cortar los poros en rebanadas delgadas. |
| Hongos | 125<br>250 | 1-1½<br>2-2½ | 3 | Preparar hongos pequeños enteros o en rebanadas. No incorporar agua. Rociar con jugo de limón. Condimentar con sal y pimienta. Escurrir antes de servir. |
| Cebollas | 250 | 5-5½ | 3 | Cortar las cebollas en rebanadas o por la mitad. Agregar sólo 15 ml (1 cucharada) de agua. |
| Pimiento | 250 | 4-4½ | 3 | Cortar los pimientos en rebanadas pequeñas. |
| Papas | 250<br>500 | 3-4<br>6-7 | 3 | Pesar las papas peladas y cortarlas en mitades o cuartos de tamaños similares. |
| Nabo | 250 | 4½-5 | 3 | Cortar el nabo en cubos pequeños. |

## RECALENTAMIENTO

El horno de microondas recalentará los alimentos en una fracción del tiempo que normalmente tardan los hornillos de los hornos convencionales.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de recalentamiento de la siguiente tabla como guía. En la tabla de tiempos, se contemplan líquidos a temperatura ambiente entre +18 y +20 °C o alimentos fríos a una temperatura de aproximadamente +5 a +7 °C.

### Disponer y cubrir

Evite recalentar alimentos grandes, como un trozo de carne; tienden a cocinarse de más y a secarse antes de que el centro esté bien caliente. Se obtienen mejores resultados si se recalientan trozos pequeños.

### Niveles de potencia y momentos en los cuales revolver

Algunos alimentos se pueden recalentar a una potencia de 900 W, mientras otros se deben recalentar a 600 W, 450 W o incluso 300 W.
Consulte las tablas para obtener ayuda. En general, es mejor recalentar los alimentos con un nivel de potencia bajo, si los alimentos son delicados, hay grandes cantidades o si tiende a recalentarse muy rápido (los picadillos, por ejemplo).
Revuelva bien o dé vuelta los alimentos mientras los recalienta para obtener mejores resultados. Cuando sea posible, revuelva otra vez antes de servir.
Preste especial atención cuando recaliente líquidos y alimentos para bebés. Para evitar que los líquidos hiervan y posibles escaldaduras, revuelva antes, durante y después de calentar. Consérvelos en el horno de microondas durante el tiempo de reposo. Recomendamos poner una cuchara plástica o una varilla de vidrio en los líquidos. Evite calentar de más los alimentos (y así malograrlos).
Es preferible calcular menos tiempo de cocción del que corresponde y luego agregar más, de ser necesario.



MG28F301TAS_ZS_DE68-04227A_MES.indd 31 8/21/2013 3:59:19 PM

### Calentar y calcular tiempos de reposo

Cuando recalienta alimentos por primera vez, es útil tomar nota del tiempo que emplea, para referencia futura.
Siempre asegúrese de que todo el alimento recalentado esté bien caliente.
Deje que los alimentos reposen unos instantes después de recalentarlos, para permitir que la temperatura se nivele.
El tiempo de reposo recomendado después de recalentar oscila entre 2 y 4 minutos, a menos que se recomiende otro tiempo en la tabla.
Preste especial atención cuando recaliente líquidos y alimentos para bebés.
Consulte además el capítulo con precauciones de seguridad.

## RECALENTAMIENTO DE LÍQUIDOS

Siempre deje reposar los líquidos al menos 20 segundos una vez que el horno se haya apagado para que la temperatura se nivele. Revuelva mientras calienta, si es necesario, y SIEMPRE revuelva después de calentar. Para evitar que los líquidos hiervan y posibles escaldaduras, debe colocar una cuchara o una varilla de vidrio en las bebidas y revolver antes, durante y después de calentarlas.

### Recalentar líquidos y alimentos

Utilice los niveles de potencia y los tiempos que se detallan en esta tabla como pautas generales para recalentar líquidos y alimentos.

| Tipo de alimento | Porción | Potencia (W) | Tiempo (min.) | Tiempo de reposo (min.) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|---|
| Bebidas, café, leche, té, agua (a temperatura ambiente) | 150 ml (1 taza)<br>300 ml (2 tazas)<br>450 ml (3 tazas)<br>600 ml (4 tazas) | 900 | 1-1½<br>1½-2<br>2½-3<br>3-3½ | 1-2 | Vierta en las tazas y recaliente sin tapar: 1 taza en el centro, 2 tazas una frente a la otra, 3 tazas en un círculo. Conservar en el horno de microondas durante el tiempo de reposo y revolver bien. |
| Sopa (fría) | 250 g<br>350 g<br>450 g<br>550 g | 900 | 2-2½<br>2½-3<br>3-3½<br>3½-4 | 2-3 | Vierta en un plato hondo de cerámica o en un bol profundo de cerámica. Cubra con una tapa de plástico. Revolver bien después de recalentar. Revolver una vez más antes de servir. |
| Estofado (frío) | 350 g | 600 | 4½-5½ | 2-3 | Poner el estofado en un plato hondo de cerámica. Cubrir con la tapa de plástico. Revolver ocasionalmente mientras recalienta y una vez más antes de dejarlo reposar y servir. |
| Pasta con salsa (fría) | 350 g | 600 | 3½-4½ | 3 | Colocar la pasta (por ejemplo, espaguetis o fideos de huevo) en un plato plano de cerámica. Cubrir con un film transparente para microondas. Revolver antes de servir. |
| Pasta rellena con salsa (fría) | 350 g | 600 | 4-5 | 3 | Colocar la pasta rellena (por ejemplo, ravioles, tortellinis) en un plato hondo de cerámica. Cubra con una tapa de plástico. Revolver ocasionalmente mientras recalienta y una vez más antes de dejarlo reposar y servir. |
| Platos preparados (fríos) | 350 g<br>450 g<br>550 g | 600 | 4½-5½<br>5-6<br>5½-6½ | 3 | Colocar una comida fría elaborada con 2 o 3 componentes en un plato de cerámica. Cubrir con un film transparente para microondas. |



MG28F301TAS_ZS_DE68-04227A_MES.indd 32 8/21/2013 3:59:19 PM

### Guía para el recalentado doble

Utilice los niveles de potencia y los tiempos que se detallan en esta tabla como pautas generales para recalentar líquidos y alimentos.

| Tipo de alimento | Porción (g) | Potencia (W) | Tiempo (min.) | Tiempo de reposo (min.) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|---|
| Sopa (fría) | 2 x 250<br>2 x 350 | 900 | 3½-4½<br>5-6 | 2-3 | Verter en dos platos hondos de cerámica y cubrir. Colocar un plato directamente en el plato giratorio y otro en el estante. Revolver bien después de recalentar. Revolver una vez más antes de servir. |
| Curry de pollo y arroz (frío) | 2 x 350 | 600 | 7-8½ | 3 | Colocar dos raciones de cada uno de los 2 componentes fríos en dos platos de cerámica. Cubrir con film transparente para microondas. Colocar un plato directamente en el plato giratorio y otro en el estante. |
| Platos preparados (fríos) | 2 x 350 | 600 | 7½-9 | 3 | Colocar dos raciones de 2-3 componentes fríos en dos platos de cerámica planos. Cubrir con film transparente para microondas.<br>Colocar un plato directamente en el plato giratorio y otro en el estante. |

## RECALENTAMIENTO DE ALIMENTO PARA BEBÉS

**ALIMENTO PARA BEBÉS:** Coloque el alimento en un plato hondo de cerámica. Cubra con una tapa de plástico. Revuelva bien después de recalentar. Deje reposar 2 o 3 minutos antes de servir. Revuelva nuevamente y controle la temperatura. Temperatura recomendada para servir: entre 30 y 40°C.

**LECHE PARA BEBÉS:** Vierta la leche en un biberón esterilizado. Recaliente destapado. Nunca caliente un biberón con la tetina puesta, ya que la botella puede explotar si se calienta en exceso. Agite bien antes de dejar reposar y una vez más antes de servir. Siempre verifique atentamente la temperatura de la leche o alimentos para bebés antes de dárselos al niño. Temperatura recomendada para servir: alrededor de 37 °C.

**COMENTARIO:** Es importante verificar la temperatura de los alimentos para bebés, en particular, antes de servirlos para evitar quemaduras.

Utilice los niveles de potencia y los tiempos que se detallan en la siguiente tabla como pautas generales para recalentar líquidos y alimentos.

### Recalentar leche y alimentos para bebés

Utilice los niveles de potencia y los tiempos que se detallan en esta tabla como pautas generales para recalentar líquidos y alimentos.

| Tipo de alimento | Porción | Potencia (W) | Tiempo | Tiempo de reposo (min.) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|---|
| Alimento para bebés (verduras + carne) | 190 g | 600 | 30 seg. | 2-3 | Verter el alimento en un plato hondo de cerámica. Cocinar con el recipiente tapado. Revolver después del tiempo de cocción. Dejar reposar durante 2 o 3 minutos. Antes de servir, revolver bien y verificar atentamente la temperatura. |
| Papillas para bebés (cereal + leche + fruta) | 190 g | 600 | 20 seg. | 2-3 | Verter el alimento en un plato hondo de cerámica. Cocinar con el recipiente tapado. Revolver después del tiempo de cocción. Dejar reposar durante 2 o 3 minutos. Antes de servir, revolver bien y verificar atentamente la temperatura. |





MG28F301TAS_ZS_DE68-04227A_MES.indd 33 8/21/2013 3:59:19 PM

| Tipo de alimento | Porción | Potencia (W) | Tiempo | Tiempo de reposo (min.) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|---|
| Leche para bebés | 100 ml<br><br><br><br><br>200 ml | 300 W | 30-40 seg.<br><br><br><br><br>1 min. hasta 1 min. 10 seg. | 2-3 | Revolver o agitar bien y verter en un biberón esterilizado. Colocar en el centro del plato giratorio. Cocinar destapado. Agitar bien y dejar reposar durante al menos 3 minutos. Antes de servir, agitar bien y verificar atentamente la temperatura. |

## DESCONGELAMIENTO MANUAL

Los microondas son una excelente manera de descongelar alimentos congelados. Descongelan suavemente los alimentos congelados en poco tiempo. Esto puede ser una gran ventaja, si de pronto llegan invitados inesperados.

Las aves congeladas deben descongelarse bien antes de la cocción. Retire todos los precintos de metal y quite todo el envoltorio para que el líquido descongelado se escurra.

Coloque los alimentos congelados en un plato sin tapa. Dé vuelta los alimentos en la mitad del proceso, escurra el líquido y quite los menudos lo antes posible.

Cada tanto, verifique los alimentos para asegurarse de que no se calienten.

Si las partes más pequeñas y delgadas de los alimentos congelado comienzan a calentarse, puede envolverlas en tiras pequeñas de papel de aluminio para protegerlas mientras se descongelan.

En caso de que la superficie exterior del ave comenzara a calentarse, detenga el proceso de descongelamiento y deje reposar 20 minutos antes de continuar.

Deje reposar pescados, carnes y aves para que se descongelen por completo. El tiempo de reposo para que se descongelen por completo variará según la cantidad que se descongele. Consulte la siguiente tabla.

**Sugerencia:** los alimentos sin volumen se descongelan mejor que los gruesos y las cantidades más pequeñas requieren menor tiempo que las más grandes. Recuerde esta sugerencia a la hora de congelar y descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados que tengan una temperatura aproximada entre -18 y -20 °C, utilice la siguiente tabla como guía.

Todos los alimentos congelados deben descongelarse al nivel de potencia para descongelar (180 W).

| Tipo de alimento | Porción | Tiempo (min.) | Tiempo de reposo (min.) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|
| **Tipo de carne** | | | | |
| Molida | 200 g<br>400 g | 6-7<br>10-12 | 15-30 | Colocar la carne en el plato de cerámica. Proteger los bordes más delgados con papel de aluminio. |
| Bistec de cerdo | 250 g | 7-8 | | Dar vuelta en la mitad del tiempo de descongelamiento. |
| **Carne de ave** | | | | |
| Piezas de pollo | 500 g (2 piezas) | 14-15 | 15-60 | Primero, colocar las piezas de pollo con la piel hacia abajo; si el pollo está entero, primero colocar con el lado de la pechuga hacia abajo en un plato de cerámica plano. Proteger las partes más delgadas como alas y extremos con papel de aluminio. Dar vuelta en la mitad del tiempo de descongelamiento. |
| Pollo entero | 1200 g | 32-34 | | |
| **Pescado** | | | | |
| Filetes de pescado | 200 g<br>400 g | 6-7<br>11-13 | 10-25 | Colocar el pescado congelado en el centro de un plato de cerámica plano.<br>Acomodar las partes más finas debajo de las partes más gruesas.<br>Proteger los extremos delgados con papel de aluminio. Dar vuelta en la mitad del tiempo de descongelamiento. |
| **Frutas** | | | | |
| Frutos rojos | 250 g | 6-7 | 5-10 | Esparcir los frutos sobre un plato de vidrio redondo plano (de diámetro grande). |



MG28F301TAS_ZS_DE68-04227A_MES.indd 34 8/21/2013 3:59:19 PM

| Tipo de alimento | Porción | Tiempo (min.) | Tiempo de reposo (min.) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|
| **Pan** | | | | |
| Panecillos (cada uno aprox. 50 g) | 2 piezas | 1-1½ | 5-20 | Acomodar los bollos en un círculo o el pan de manera horizontal sobre papel de cocina en la mitad del plato giratorio. Dar vuelta en la mitad del tiempo de descongelamiento. |
| | 4 piezas | 2 ½-3 | | |
| Tostada/ Emparedado | 250 g | 4-4½ | | |
| Pan alemán (harina de trigo + centeno) | 500 g | 7-9 | | |

## GRILL

El elemento calentador del grill se ubica debajo del techo de la cavidad. Funciona cuando la puerta está cerrada y el plato giratorio está rotando. La rotación del plato giratorio hace que los alimentos se doren de una manera más uniforme. Precalentar el grill durante 4 minutos hará que los alimentos se doren con más rapidez.

**Utensilios de cocina para el grill:**
Deben ser resistentes al fuego y pueden tener metal. No utilice ningún tipo de utensilio de plástico ya que puede derretirse.

**Alimentos adecuados para el grill:**
Chuletas, salchichas, bistecs, hamburguesas, tocino y lonjas de jamón, porciones delgadas de pescado, emparedados y toda clase de tostadas con ingredientes.

**Comentario importante:**
Siempre que sólo se use el modo grill, asegúrese de que el elemento calentador-grill esté debajo del techo en posición horizontal y no en la pared posterior en posición vertical. Recuerde que los alimentos deben colocarse en el estante superior, a menos que se indique otra cosa.

## MICROONDA + GRILL

Este modo de cocción combina el calor radiante proveniente del grill con la velocidad de la cocción en microondas. Funciona sólo cuando la puerta está cerrada y el plato giratorio está rotando. Debido a la rotación del plato giratorio, los alimentos se doran de manera uniforme.
Este modelo incluye tres modos de combinación:
600 W + Grill, 450 W + Grill y 300 W + Grill.

**Utensilios de cocina para cocinar con microonda + grill**
Use utensilios de cocina por los que puedan atravesar las microondas. Los utensilios deben ser resistentes al fuego. No use utensilios de metal en el modo Combinado. No utilice ningún tipo de utensilio de plástico ya que puede derretirse.

**Alimentos apropiados para la cocción en microonda + grill:**
Los alimentos apropiados para la cocción en modo Combinado incluyen todo tipo de alimentos cocidos que deban recalentarse y dorarse (por ejemplo, pasta al horno), así como alimentos que requieran un tiempo de cocción breve para dorar la parte superior de los alimentos. Además, este modo puede usarse para porciones grandes de comida a las que les viene bien una capa dorada y crocante (por ejemplo, presas de pollo, deben darse vuelta cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción). Consulte la tabla de grill para obtener más detalles.

**Comentario importante:**
Siempre que se use el modo combinado (microondas + grill), asegúrese de que el elemento calentador-grill esté debajo del techo en posición horizontal y no en la pared posterior en posición vertical. Los alimentos deben colocarse en el estante superior, a menos que se indique otra cosa. De lo contrario, deben colocarse directamente en el plato giratorio. Consulte las instrucciones de la siguiente tabla.
Los alimentos deben darse vuelta, si se pretende lograr un dorado de ambos lados.

### Guía para asar alimentos congelados con el grill

Utilice los niveles de potencia y los tiempos que se detallan en esta tabla como pautas generales para usar el grill.

| Alimento congelado | Porción | Potencia | Tiempo primer lado (min.) | Tiempo segundo lado (min.) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|---|
| Panecillos (cada uno aprox. 50 g) | 2 piezas | Microondas + Grill | 300 W + Grill 1½-2 | Sólo grill 2-3 | Disponer los panecillos en círculo en el estante. Asar al grill el segundo lado de los panecillos hasta que queden crocantes. Dejar reposar durante 2-5 minutos. |
| | 4 piezas | | 2½-3 | 2-3 | |
| Baguettes/ pan al ajillo | 200-250 g (1 pieza) | Microondas + Grill | 450 W + Grill 3½-4 | Sólo grill 2-3 | Colocar la baguette congelada en diagonal sobre papel para hornear en el estante. Después de la cocción, dejar reposar durante 2 o 3 minutos. |
| Gratín (verduras o papas) | 400 g | 450 W + Grill | 13-15 | - | Colocar el gratín congelado en una fuente de vidrio Pyrex pequeña. Colocar el plato sobre el estante. Después de cocinar, dejar reposar durante 2 o 3 minutos. |





MG28F301TAS_ZS_DE68-04227A_MES.indd 35 8/21/2013 3:59:19 PM

| Alimento congelado | Porción | Potencia | Tiempo primer lado (min.) | Tiempo segundo lado (min.) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|---|
| Pasta (canelones, macarrones, lasaña) | 400 g | 600 W + Grill | 14-16 | - | Colocar la pasta congelada en una fuente pequeña de vidrio Pyrex plana y rectangular. Colocar el plato directamente sobre el plato giratorio. Después de cocinar, dejar reposar durante 2 o 3 minutos. |
| Gratín de pescado | 400 g | 450 W + Grill | 16-18 | - | Colocar el gratín de pescado congelado en una fuente pequeña de vidrio Pyrex plana y rectangular. Colocar el plato directamente sobre el plato giratorio. Después de cocinar, dejar reposar durante 2 o 3 minutos. |

## Guía para asar alimentos frescos con el grill

Precaliente el grill con la función Grill durante 4 minutos.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos que se detallan en esta tabla como pautas generales para usar el grill.

| Alimentos frescos | Porción | Potencia | Tiempo primer lado (min.) | Tiempo segundo lado (min.) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|---|
| Rebanadas de pan tostado | 4 piezas (cada una 25 g) | Sólo grill | 3½-4½ | 3-4 | Colocar las rebanadas de pan tostado una al lado de la otra sobre el estante. |
| Panecillos (cocidos) | 2-4 piezas | Sólo grill | 2½-3½ | 1½-2½ | Colocar los panecillos primero con la parte inferior hacia arriba en círculo directamente en el plato giratorio. |

| Alimentos frescos | Porción | Potencia | Tiempo primer lado (min.) | Tiempo segundo lado (min.) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|---|
| Tomates grillados | 200 g (2 piezas)<br>400 g (4 piezas) | 300 W + Grill | 3½-4½<br>5-6 | - | Cortar los tomates por la mitad. Colocar un poco de queso encima. Disponer en círculo en una fuente de vidrio Pyrex plana. Colocar en el estante. |
| Tostada con queso y tomate | 4 piezas (300 g) | 300 W + Grill | 4-5 | - | Primero, tostar las rebanadas de pan. Colocar la tostada con los ingredientes en el estante. Dejar reposar durante 2-3 minutos. |
| Tostada Hawái (ananá, jamón, rodajas de queso) | 2 piezas (300 g)<br>4 piezas (600 g) | 450 W + Grill | 3½-4<br>6-7 | - | Primero, tueste las rebanadas de pan. Colocar la tostada con los ingredientes en el estante. Colocar las 2 tostadas una frente a la otra directamente en el estante. Dejar reposar durante 2-3 minutos. |
| Papas al horno | 250 g<br>500 g | 600 W + Grill | 4½-5½<br>6½-7½ | - | Cortar las papas por la mitad. Colocar en círculo sobre el estante con el lado cortado hacia el grill. |
| Gratín de papas / verduras (frías) | 500 g | 450 W + Grill | 9-11 | - | Colocar el gratín fresco en una fuente de vidrio Pyrex pequeña. Colocar el plato sobre el estante. Después de cocinar, dejar reposar durante 2 o 3 minutos. |
| Piezas de pollo | 450 g (2 piezas)<br>650 g (2-3 piezas)<br>850 g (4 piezas) | 300 W + Grill | 7-8<br>9-10<br>11-12 | 7-8<br>8-9<br>9-10 | Pintar las piezas de pollo con aceite y especias. Colocar en círculo con los huesos en medio. Colocar una pieza de pollo a un lado del estante. Dejar reposar durante 2-3 minutos. |



MG28F301TAS_ZS_DE68-04227A_MES.indd 36 8/21/2013 3:59:19 PM

| Alimentos frescos | Porción | Potencia | Tiempo primer lado (min.) | Tiempo segundo lado (min.) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|---|
| Pollo asado | 900 g<br>1100 g | 450 W + Grill | 10-12<br>12-14 | 9-11<br>11-13 | Pintar el pollo con aceite y especias. Colocar el pollo primero con el lado de la pechuga hacia abajo y, luego, con la pechuga hacia arriba directamente en el plato giratorio. Después de la cocción, dejar reposar durante 5 minutos. |
| Chuletas de cordero (tamaño medio) | 400 g (4 piezas) | Sólo grill | 10-12 | 8-9 | Pintar las chuletas de cordero con aceite y especias. Disponer en círculo en el estante. Después de la cocción, dejar reposar durante 2-3 minutos. |
| Bistec de cerdo | 250 g (2 piezas)<br>500 g (4 piezas) | Microondas + Grill | 300 W + Grill 6-7<br>8-10 | Sólo grill 5-6<br>7-8 | Pintar los bistecs de cerdo con aceite y especias. Disponer en círculo en el estante. Después de la cocción, dejar reposar durante 2 o 3 minutos. |
| Pescado asado | 450 g<br>650 g | 300 W + Grill | 6-7<br>7-8 | 7-8<br>8-9 | Pintar la piel del pescado entero con aceite e incorporar hierbas y especias. Colocar los pescados de lado (cabeza con cola) en el estante. |
| Manzanas al horno | 2 manzanas (aprox. 400 g)<br>4 manzanas (aprox. 800 g) | 300 W + Grill | 6-7<br>10-12 | - | Quitar el corazón de las manzanas y rellenarlas con pasas de uvas y mermelada. Colocar algunas láminas de almendra encima. Colocar las manzanas en una fuente de vidrio Pyrex plana. Colocar el plato directamente sobre el plato giratorio. |

## CONSEJOS ESPECIALES

### DERRETIR MANTEQUILLA
Coloque 50 g de mantequilla en un plato hondo pequeño de vidrio. Cubra con una tapa de plástico. Caliente durante 30 o 40 segundos a 900 W, hasta que la mantequilla se derrita.

### DERRETIR CHOCOLATE
Coloque 100 g de chocolate en un plato hondo pequeño de vidrio. Caliente durante 3 o 5 minutos a 450 W, hasta que el chocolate se derrita. Revuelva una o dos veces mientras se derrite. ¡Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos!

### DERRETIR MIEL CRISTALIZADA
Coloque 20 g de miel cristalizada en un plato hondo pequeño de vidrio. Caliente durante 20 o 30 segundos a 300 W, hasta que la miel se derrita.

### DERRETIR GELATINA
Coloque láminas de gelatina seca (10 g) durante 5 minutos en agua fría. Coloque la gelatina escurrida en un bol de vidrio Pyrex pequeño. Caliente durante 1 minuto a 300 W. Revuelva después de derretir.

### COCINAR GLASEADO/BAÑOS (PARA PASTELES Y TARTAS)
Mezcle glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría. Cocine destapado en un bol de vidrio Pyrex durante 3½ a 4½ minutos a 900 W, hasta que el glaseado o baño esté transparente. Revuelva dos veces durante la cocción.

### COCINAR MERMELADA
Coloque 600 g de frutas (por ejemplo, frutos rojos varios) en un bol de vidrio Pyrex de un tamaño adecuado con tapa. Agregue 300 g de azúcar para conservas y revuelva bien. Cocine con tapa durante 10 o 12 minutos a 900 W. Revuelva varias veces durante la cocción. Viértala directamente en frascos pequeños para mermelada con tapas a rosca. Ponga el frasco tapado boca abajo durante 5 minutos.

### COCINAR BUDINES
Mezcle el polvo para budín con el azúcar y la leche (500 ml), siga las instrucciones del fabricante y revuelva bien. Utilice un bol de vidrio Pyrex del tamaño adecuado con tapa. Cocine con tapa durante 6½ a 7½ minutos a 900 W. Revuelva bien varias veces durante la cocción.

### DORAR LÁMINAS DE ALMENDRA
Esparza de manera uniforme 30 g de almendras en láminas sobre un plato de cerámica mediano. Muévalas varias veces mientras las dora por 3½ a 4½ minutos a 600 W. Déjelas reposar durante 2 o 3 minutos en el horno. ¡Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos!





MG28F301TAS_ZS_DE68-04227A_MES.indd 37 8/21/2013 3:59:19 PM

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Familiarizarse con un electrodoméstico nuevo siempre lleva un poco de tiempo. Si experimenta cualquiera de los problemas que se detallan a continuación, intente las soluciones que se ofrecen. Pueden ahorrarle el tiempo y los inconvenientes de una llamada innecesaria al servicio técnico.

**Lo siguiente es normal.**

- Hay condensación en el interior del horno
- Flujo de aire alrededor de la puerta y la cubierta exterior
- Reflejo de luz alrededor de la puerta y la cubierta exterior
- El vapor se escapa alrededor de la puerta o las ventilaciones

**Los alimentos no están cocidos en absoluto.**

- ¿Configuró correctamente el temporizador y presionó el botón **Inicio** (Inicio/+30seg)?
- ¿La puerta está cerrada?
- Puede haber sobrecargado el circuito eléctrico y ocasionado que se queme un fusible o se haya activado un disyuntor.

**Los alimentos se cocinan de más o les falta cocción.**

- ¿Se configuró el tiempo de cocción adecuado para el tipo de alimento?
- ¿Se seleccionó el nivel de potencia adecuado?

**El horno causa interferencia con radios o televisores.**

- Cuando el horno está en funcionamiento, puede causar una pequeña interferencia en televisores o radios. Esto es normal.
  - Solución: instale el horno lejos de televisores, radios y antenas.
- Si la interferencia es detectada por el microprocesador del horno, se puede reiniciar la pantalla.
  - Solución: Desconecte el cable de alimentación y vuelva a conectarlo. Reajuste el temporizador.

**La bombilla de luz no funciona.**

- La bombilla de luz no debe ser reemplazada por el usuario por cuestiones de seguridad. Comuníquese con el servicio de atención al cliente de Samsung más cercano para que un ingeniero calificado se acerque a reemplazar la bombilla.

**Se producen chispas y craqueos (arco eléctrico) en el interior del horno.**

- ¿Utilizó una fuente con bordes de metal?
- ¿Dejó un tenedor u otro utensilio de metal dentro del horno?
- ¿Hay papel de aluminio demasiado cerca de las paredes internas?

**Humo y mal olor al iniciar el funcionamiento.**

- Esta es una condición temporal debido al calentamiento de los componentes nuevos. El humo y el olor desaparecerán por completo después de 10 minutos de funcionamiento. Para eliminar el olor más rápidamente, opere el horno de microondas colocando una solución con limón o jugo de limón dentro del gabinete.

Si las guías anteriores no le permiten resolver el problema, comuníquese con el centro local de atención al cliente de SAMSUNG. Tenga preparada la siguiente información:

- El número de modelo y el número de serie que en general están impresos en la parte posterior del horno
- Los detalles de su garantía
- Una descripción precisa del problema

Luego comuníquese con su distribuidor local o con el servicio de posventa de SAMSUNG.

## CÓDIGO DE ERROR

**Significado del mensaje “SE”**

- El mensaje “SE” indica que hay que limpiar las teclas y verificar si hay agua en la superficie que rodea las teclas. Apague el horno y vuelva efectuar la configuración. Si vuelve a ocurrir, llame a su centro local de atención al cliente de SAMSUNG.



MG28F301TAS_ZS_DE68-04227A_MES.indd 38 8/21/2013 3:59:19 PM

# especificaciones técnicas

SAMSUNG se esfuerza en todo momento por mejorar sus productos. Es por eso que tanto las especificaciones de diseño como las instrucciones para el usuario están sujetas a cambio sin previo aviso.

| Modelo | MG28F301T**, MG28F302T** |
|---|---|
| Fuente de alimentación | 220 V ~ 50 Hz |
| Consumo de energía<br>Microondas<br>Grill<br>Modo combinado | <br>1400 W<br>1300 W<br>2700 W |
| Potencia de salida | 100 W / 900 W (IEC-705) |
| Frecuencia de funcionamiento | 2450 MHz |
| Magnetrón | OM75P (31) |
| Método de enfriamiento | Motor del ventilador de enfriamiento |
| Dimensiones (An. x Al. x Prof.)<br>Exterior<br>Cavidad del horno | <br>517 x 297 x 437 mm<br>336 x 241 x 349 mm |
| Volumen | 28 litros |
| Peso<br>Neto | <br>16 kg aprox. |

SAMSUNG

EL ENCHUFE DE CONEXIÓN DE ESTE PRODUCTO ESTA ACORDE AL CONSUMO ELÉCTRICO DE ESTE APARATO POR LO TANTO DEBE SER CONECTADO A UN ENCHUFE HEMBRA DE LAS MISMAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS QUE EL ENCHUFE MACHO POSEE





MG28F301TAS_ZS_DE68-04227A_MES.indd 39 8/21/2013 3:59:20 PM

¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

| PAÍS | LLAME | O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB |
|---|---|---|
| MEXICO | 01-800-SAMSUNG(726-7864) | www.samsung.com |
| ARGENTINE | 0800-333-3733 | |
| Uruguay | 40543733 | |
| Paraguay | 98005420001 | |
| BRAZIL | 0800-124-421<br>4004-0000 | |
| CHILE | 800-SAMSUNG(726-7864)<br>From mobile 02-24 82 82 00 | www.samsung.com/cl |
| Bolivia | 800-10-7260 | www.samsung.com |
| COLOMBIA | 01-8000112112<br>Bogotá: 6001272 | www.samsung.com/co |
| COSTA RICA | 0-800-507-7267 | www.samsung.com/latin (Spanish)<br>www.samsung.com/latin_en (English) |
| DOMINICA | 1-800-751-2676 | |
| ECUADOR | 1-800-10-7267 | |
| EL SALVADOR | 800-6225 | |
| GUATEMALA | 1-800-299-0013 | |
| HONDURAS | 800-27919267 | |
| NICARAGUA | 00-1800-5077267 | |
| PANAMA | 800-7267 | |
| JAMAICA | 1-800-234-7267 | www.samsung.com |
| PERU | 0-800-777-08 (Only from landline)<br>336-8686 (From HHP & landline) | |
| PUERTO RICO | 1-800-682-3180 | |
| TRINIDAD & TOBAGO | 1-800-SAMSUNG(726-7864) | |
| VENEZUELA | 0-800-100-5303 | |



MG28F301TAS_ZS_DE68-04227A_MES.indd 40 8/21/2013 3:59:20 PM